Pelapatate e Puliscicozze

Manuale delle istruzioni per l’uso



GB	PEELER AND MUSSELS SCRAPER	OPERATING MANUAL	
E	PELAPATATAS Y LIMPIAMEJILLONES	MANUAL DE INSTRUCCION	
F	EPLUCHE-LEGUMES ET ESSUIE-MOULES	MANUEL D’UTILIZATION	
D	KARTOFFELSCHÄLER UND MUSCHELWÄSCHER	BEDIENUNGSANLEITUNG	
RUS	КАРТОФЕЛЕЧИСТКА И УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПРОМЫВКИ МИДИЙ	РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	



INDICE

GARANZIA

La macchina è garantita 12 (dodici) mesi dalla data della vendita.
La garanzia copre le riparazioni delle macchine acquistate presso i punti di vendita autorizzati, qualora venga dimostrato che esse siano difettose nei materiali o nell'assemblaggio, alle condizioni qui di seguito stabilite:

1. per garanzia si intende la sostituzione gratuita di tutte quelle parti che sono risultate difettose di fabbricazione. La garanzia decade se non accompagnata da scontrino fiscale o fattura attestante l'acquisto e per i seguenti casi:
   a. manomissione della macchina o danneggiamento dello stesso dovuto ad incuria;
   b. utilizzo della macchina con modalità non conformi alle avvertenze riportate sul libretto istruzioni;
   c. danni provocati dalla non idoneità dell'ambiente in cui l'apparecchio opera e da fenomeni non dipendenti dal normale funzionamento della macchina (irregolarità dei valori tensione e frequenza nell'impianto di rete);
   d. interventi di riparazione effettuati da persone o centri non autorizzati dal fabbricante,
2. la richiesta di intervento in garanzia dovrà essere effettuata unicamente a punti di vendita o laboratori autorizzati;
3. la macchina dovrà essere resa in porto franco al costruttore per la riparazione le spese di trasporto sono sempre a carico del destinatario,
4. è esclusa la sostituzione della macchina nonché il prolungamento della garanzia a seguito di intervento per guasto;
5. il fabbricante non risponde per danni diretti o indiretti di qualsiasi natura a persone o cose per l'uso improprio della macchina o per mancato uso durante il tempo occorrente per le riparazioni.

Manuale delle istruzioni per l'uso	
Edizione	**Dicembre 2009**

CAP. 1. ORGANIZZAZIONE DEL CONTENUTO E MODALITÀ DI CONSULTAZIONE

SCOPO DEL MANUALE

IMPORTANZA DEL MANUALE

Il presente manuale delle istruzioni per l'uso è da considerarsi come **parte integrante della macchina**:

1. deve essere custodito per tutta la vita della macchina.
2. deve accompagnare la macchina in caso di cessione della stessa.
3. oltre a riportare tutte le notizie utili per gli operatori, contiene (raccolti in capitoli specifici), gli schemi elettrici che serviranno per gli eventuali interventi di manutenzione e riparazione.

SCOPO / FINALITÀ DEL MANUALE

Il Manuale delle istruzioni per l'uso **ha lo scopo di** fornire al committente tutte le informazioni necessarie affinché, oltre ad un adeguato utilizzo della macchina fornita, sia in grado di gestire la stessa nel modo più autonomo e sicuro possibile.
Inoltre il presente manuale è stato redatto allo scopo di fornire **indicazioni ed avvertenze** per conoscere la macchina fornita, per comprendere i suoi principi e limiti di funzionamento. Per eventuali dubbi interpellare il Centro di Assistenza Autorizzato.

DESTINATARI

Il presente manuale delle istruzioni per l'uso, consegnato in numero di n. 1 copia assieme alla macchina, viene fornito come parte integrante dello stesso, è rivolto sia agli operatori che ai tecnici qualificati abilitati all'installazione, uso e manutenzione.

Il responsabile del servizio di prevenzione e protezione del committente e **gli ulteriori addetti** cui è destinata la macchina, devono prendere visione del presente manuale delle istruzioni per l'uso, al fine di adottare tutte le misure tecniche ed organizzative

RESPONSABILITÀ



- Nel caso il presente manuale subisca danneggiamenti o venga smarrito, è possibile richiederne copia al Centro di Assistenza Autorizzato.
- Il presente manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento della costruzione della macchina; il costruttore si riserva il diritto di aggiornare la produzione e di conseguenza altre edizioni del manuale, senza l'obbligo di aggiornare produzioni o manuali precedenti, se non in casi particolari riguardanti la salute e la sicurezza delle persone.
- Porre particolare attenzione al contenuto dei rischi residui presenti sulla macchina e le prescrizioni a cui devono attenersi gli operatori.
- Il costruttore si ritiene responsabile per la macchina nella sua originale configurazione.
- Il costruttore non si ritiene responsabile per danni arrecati dall'uso improprio o non corretto della macchina e della documentazione o per danni arrecati dalla violazione di norme imperative, negligenza, imperizia, imprudenza e non rispetto di norme regolamentari da parte del datore di lavoro, dell'operatore o del manutentore e per ogni eventuale guasto causato da un uso irragionevole, improprio e/o sbagliato
- Il costruttore non si ritiene responsabile per le conseguenze causate dall'uso di parti di ricambio non originali o di caratteristiche equivalenti.
- Il costruttore si ritiene responsabile solo per le informazioni riportate nella versione originale del manuale in lingua italiana.
- L'inosservanza delle prescrizioni contenute in questo manuale provocherà l'immediato decadimento della garanzia.

I responsabili di stabilimento, che sovrintendono alle attività lavorative, devono, nell'ambito delle rispettive attribuzioni e competenze:

- attuare le misure di sicurezza previste;
- rendere edotti gli operatori dei rischi specifici cui sono esposti e portare a loro conoscenza le norme essenziali di prevenzione;
- disporre ed esigere che i singoli operatori osservino le norme di sicurezza ed usino i mezzi di protezione messi a loro disposizione:
- porre più di un operatore, contemporaneamente, al lavoro su tale manufatto.

SIGNIFICATO DELLA SIMBOLOGIA

Di seguito viene chiaramente specificato il significato dei simboli e delle definizioni che verranno utilizzate nel presente documento.



PERICOLO
Indica la presenza di un pericolo per chi opera sulla macchina e per chi si trova nelle vicinanze perciò l'attività segnalata deve essere svolta nel rispetto delle norme antinfortunistiche vigenti e delle indicazioni riportate nel presente manuale.



PRECAUZIONE
Indica un'avvertenza su informazioni utili e/o ulteriori raccomandazioni e/o accorgimenti inerenti l'operazione in corso.



ATTENZIONE
Indica un'operazione da eseguire con attenzione per evitare di arrecare danno alla macchina.

CAP. 2. INFORMAZIONI GENERALI E CARATTERISTICHE

DESTINAZIONE USO E PARTI COSTRUTTIVE

Il pelapatate o nel seguito denominata "macchina", è progettata per **pelare patate** utilizzando il piatto abrasivo pelapatate.

Il puliscicozze o nel seguito denominata "macchina", è progettata per **pulire la superficie esterna delle cozze** utilizzando il piatto con setole puliscicozze.

La macchina è costituita da un motore elettrico inserito all'interno di una carena di acciaio INOX, in cui l'albero motore è connesso tramite apposita cinghia di trasmissione al perno di rotazione dove va inserito manualmente il piatto di pulitura.
Nella sua configurazione base la macchina è costituita da:

1. **n. 1 carena in acciaio INOX** nella quale vengono inseriti i prodotti alimentari da trattare.
   La superficie interna della vasca INOX ove viene introdotto il prodotto da trattare è rivestita con un telo abrasivo rimovibile e lavabile manualmente.
2. **n. 1 piatto abrasivo** da inserire manualmente nel perno di rotazione , impiegato per pelare le patate (**solo per la macchina PELAPATATE**)
3. **n. 1 piatto con setole** da inserire manualmente nel perno di rotazione , impiegato per pulire la superficie esterna delle cozze (**solo per la macchina PULISCICOZZE)**
4. **n. 1 coperchio superiore trasparente** che permette di osservare l'avanzamento della lavorazione, tale coperchio è dotato di maniglia e di sensore di sicurezza che rileva la posizione di chiusura;
5. **n. 1 sportello di scarico laterale** che consente lo scarico del prodotto al termine della lavorazione Lo sportello è dotato di sensore di sicurezza che rileva la posizione di chiusura; (non presente nel pelapatate e nel puliscicozze da 5Kg)
6. **n. 1 cassetto in lamiera di acciaio INOX** inserito manualmente sotto il fondo della carena, sul quale vengono scaricate l'acqua e le scorie del prodotto. All'interno del cassetto è posizionato n. 1 filtro in lamiera di acciaio INOX forata per la raccolta delle scorie. Nella zona inferiore del cassetto è presente un collettore per lo scarico a caduta dell'acqua su pozzetto con piletta.(non presente nel pelapatate e nel puliscicozze da 5Kg modello da banco)
7. **n. 1 involucro plastico** fissato lateralmente alla carcassa e sigillato con apposita guarnizione, contenente il materiale elettrico e nella cui zona superiore è presente il **pannello di comando** per il funzionamento della macchina.

Tutti i materiali a diretto contatto con il prodotto alimentare sono conformi alle vigenti normative igieniche per alimenti.
La macchina è provvista di targhetta di identificazione sulla quale sono riportati i seguenti dati:

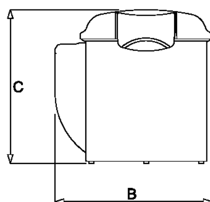
CE

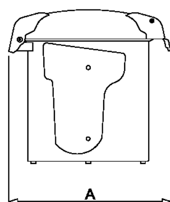
Mod.			
Nr.		A	
V		Hp	
Hz		kW	
Kg		ANNO	

[fac simile]

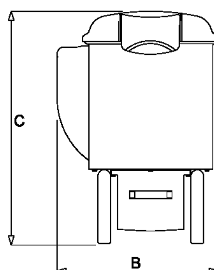
DATI TECNICI E COSTRUTTIVI

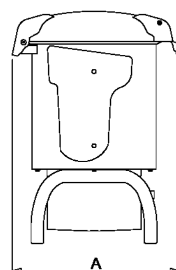
DATI TECNICI	CARATTERISTICHE		
	Modello 5 kg	Modello 10 kg	Modello 18 kg
Potenza motore pelapatate (kW) / (Hp)	0,37kW / 0,50Hp	0,55kW / 0,75Hp	0,90kW / 1,2 Hp
Potenza motore puliscicozze (kW) / (Hp)	0,35kW / 0,50Hp	0,35kW / 0,50Hp	0,65kW / 0,90Hp
Numero giri piatto pelapatate	270	320	320
Numero giri piatto puliscicozze	145	180	180
Produzione oraria pelapatate (kg/h)	150	300	500
Produzione oraria puliscicozze (kg/h)	75	150	250
Lunghezza tubo flessibile di allaccio acqua potabile (mm)	1500	1500	1500
Allaccio di alimentazione del tubo flessibile	¾"	¾"	¾"
Pressione acqua potabile di alimentazione (bar)	0,2 – 10	0,2 – 10	0,2 – 10
Temperatura dell'acqua	5°C – 20°C	5°C – 20°C	5°C – 20°C
Diametro collettore scarico a caduta laterale (mm)	50	50	50
Diametro collettore scarico a caduta inferiore (mm)	40	40	40
Massa (kg)	35 / 28 da banco	40	45
Dimensioni ingombro A x B x C (mm)	520x530x700 Da banco 520x530x520	660x530x850	660x530x950

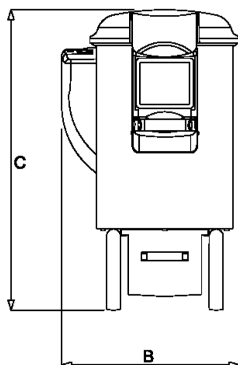


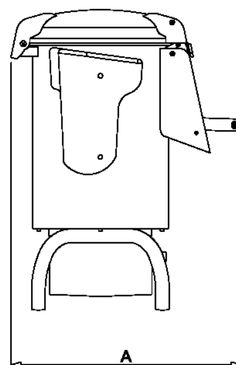


VERSIONE DA BANCO 5Kg









Livello di potenza acustica continuo equivalente ponderato A	Minore di 70dBA
Natura della corrente - Frequenza	Cfr. targa della macchina
Corrente a pieno carico	Cfr. targa della macchina
Tensione nominale d'impiego	Cfr. targa della macchina
Tensione dei circuiti ausiliari	AC 24V – DC 24V
Massa e neutro	TT e TN
Grado di protezione	IP X4
Luogo d'impiego	All'interno
Posizionamento della macchina	**A terra in corrispondenza di pozzetto con piletta per la raccolta delle acque**
Temperatura aria ambiente max	+40°C
Illuminazione minima richiesta	500 lux
Conformità direttive di prodotto	**98/37/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, Reg. 1935/2004, Reg. 2028/2006**

GRUPPO	ESEMPIO
1. coperchio superiore 2. maniglia coperchio superiore 3. maniglia sportello scarico prodotto 4. cassetto raccolta scorie 5. pannello comandi 6. scatola elettrica 7. carena macchina 8. piedi di appoggio	VERSIONE 5 Kg DA BANCO 1 2 5 6 7 1 2 3 4 5 6 7 8

PIATTI DI LAVORAZIONE		DIMENSIONI (mm)
Piatto abrasivo per pelatura patate modelli 5-10-18 Kg		**Ø 385mm**
Piatto con setole per pulizia cozze Modelli 10-18 Kg		**Ø 385mm**
Piatto con setole per pulizia cozze modello 5 Kg		**Ø 385mm**

USO NORMALE, USO IMPROPRIO, USO NON CORRETTO O VIETATO

Le macchine descritte nel presente manuale delle istruzioni per l'uso è prevista per essere condotta **da un solo operatore** addestrato ed edotto sui rischi residui, ma con le competenze, in materia di sicurezza, degli addetti alla manutenzione.
L'operatore dovrà possedere almeno l'età minima prevista dalle leggi sociali nell'ambito del lavoro ed aver fruito della necessaria preparazione tecnica almeno da un operatore più esperto che lo abbia preliminarmente addestrato all'uso corretto della macchina.



Nel suo **USO NORMALE**, e ragionevolmente prevedibile, la macchina può essere utilizzata soltanto per **pelare patate (Modello PELAPATATE)**,o per **pulire la superficie esterna delle cozze (Modello PULISCICOZZE**) con il coperchio e sportello chiusi e bloccati.



La macchina non deve essere utilizzata **IN MODO IMPROPRIO**; in particolare:
1. non deve essere impiegata per usi domestici,
2. non deve essere fatta funzionare con parametri diversi da quelli riportati nella tabella delle caratteristiche tecniche,
3. per ogni uso della macchina con modalità diverse da quelle indicate nel presente manuale, il costruttore ne declina ogni responsabilità,
4. l'utilizzatore è responsabile dei danni risultanti dalla mancata osservanza delle condizioni di esercizio concordate in sede di specifica tecnica e di conferma d'ordine,
5. **introdurre solo i prodotti alimentari indicati,**
6. non manomettere o deteriorare volutamente né rimuovere o nascondere le etichette.



La macchina non deve essere utilizzata **IN MODO NON CORRETTO ovvero VIETATO** in quanto si potrebbero causare danni o ferite per l'operatore; in particolare:
1. è vietato **spostare la macchina** quando è allacciata all'alimentazione elettrica;
2. è vietato **tirare il cavo di alimentazione elettrica o la macchina** per scollegare la spina di alimentazione,
3. è vietato **tirare il cavo di alimentazione elettrica o il tubo flessibile di acqua potabile o il tubo di scarico o tirare il coperchio superiore o la maniglia laterale** per spostare la macchina,
4. è vietato **porre dei pesi** sulla macchina, sul cavo di alimentazione elettrica, sul tubo flessibile di acqua potabile o sul tubo di scarico,
5. è vietato **posizionare il cavo di alimentazione elettrica** su parti taglienti o con pericolo di ustione,
6. è vietato l'impiego della macchina con il **cavo di alimentazione elettrica od i dispositivi di comando** danneggiati e non integri;
7. è vietato l'impiego della macchina con il **tubo flessibile di acqua potabile, con il tubo di scarico o con le guarnizioni del coperchio superiore o dello sportello laterale** danneggiati e non integri e comunque con l'evidente presenza di perdite di acqua da qualche componente della macchina;
8. è vietato **lasciare la macchina spenta** con il cavo di alimentazione elettrica allacciato alla spina di alimentazione o con il tubo flessibile di acqua potabile allacciato all'impianto di alimentazione,
9. è vietato **lasciare la macchina caricata incustodita spenta o accesa in funzione**;
10. è vietato **infilare qualsiasi tipo di oggetto** all'interno della calotta di ventilazione del motore;
11. è vietato **il funzionamento della macchina senza aver chiuso il cassetto di raccolta scorie con all'interno il filtro o senza aver allacciato il tubo per lo scarico** al collettore laterale (se presente),
12. è vietato **infilare qualsiasi tipo di oggetto** sotto il basamento della macchina o posizionare panni o altro tra i piedini di appoggio della macchina ed il pavimento,
13. è vietato **l'impiego di sostanze infiammabili, corrosive o nocive o getti di acqua ad alta pressione,** per la pulizia,
14. è vietato **immergere o la macchina o altre sue parti** in acqua o altri liquidi,
15. è vietato **l'impiego a personale non autorizzato** e con vestiario diverso da quello indicato per l'uso,
16. è vietato **introdurre nella vasca o in corrispondenza della bocca di scarico** durante la rotazione del piatto**,** le mani o qualsiasi altre parte del corpo o qualsiasi altro oggetto (per es. aste, posate, etc…), per rimuovere o facilitare lo scarico del prodotto alimentare
17. è vietato **mantenere lo sportello di scarico completamente aperto** durante la rotazione del piatto, per facilitare lo scarico del prodotto alimentare, (solo versione 10-18 KG)
18. è vietato il funzionamento **con i ripari di protezione fissi e mobili non bloccati correttamente o asportati**;
19. è vietata la **parziale rimozione** delle protezioni e delle segnalazioni di pericolo.
20. è vietato il funzionamento senza che siano stati adottati da parte dell'utilizzatore tutti i **provvedimenti circa l'eliminazione dei rischi residui**,
21. è vietato **fumare od usare apparecchi a fiamma libera** e manipolare materiali incandescenti, a meno che non siano adottate idonee misure di sicurezza,
22. è vietato azionare o **regolare i dispositivi di controllo e di bloccaggio** sia durante il funzionamento della macchina, sia in assenza di autorizzazione del datore di lavoro



L'utilizzatore è comunque responsabile dei danni risultanti dalla mancata osservanza delle condizioni di uso normale specificate. Per eventuali dubbi rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato.

ITALIANO

CAP. 3. ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

PREMESSA



La mancata applicazione delle norme e procedure di sicurezza può essere fonte di pericolo e di danno.
La macchina s'intende vincolata nell'uso al rispetto, da parte dell'utente finale, di:

1. tutte le regole, d'inserimento nell'ambiente e di comportamento delle persone, stabilite dalle leggi e/o norme applicabili; con particolare riferimento all'impianto fisso a monte della macchina fornita e per il suo allacciamento/funzionamento;
2. tutte le ulteriori istruzioni e avvertenze d'impiego facenti parte della documentazione tecnico/grafica annessa alla macchina stessa.



Eccetto dove diversamente specificato, il **personale che esegue gli interventi di installazione, allacciamento, manutenzione, reinstallazione e riutilizzazione, ricerca guasti o avarie, demolizione e smantellamento** deve essere un **personale esperto** addestrato in materia di sicurezza ed edotto sui rischi residui, con le competenze, in materia di sicurezza, degli addetti alla manutenzione.

AMBIENTI, POSTI DI LAVORO E DI PASSAGGIO

L'ambiente di lavoro deve rispondere ai requisiti della direttiva 89/654/CEE. Nell'area di lavoro non devono essere presenti oggetti estranei. **Il datore di lavoro**, nel rispetto della direttiva 89/391/CEE, concernente l'attuazione di misure volte a promuovere il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori durante il lavoro, deve provvedere ad eliminare o ridurre i rischi residui indicati come previsto nel presente manuale.

AVVERTIMENTI IN MERITO AI RISCHI RESIDUI

RISCHIO RESIDUO DOVUTO ALLA RIMOZIONE DEI RIPARI FISSI E MOBILI E PER INTERVENTI ENTRO LA VASCA



Per qualsiasi evenienza **l'operatore non deve mai tentare di aprire o rimuovere un riparo fisso o mobile o manomettere un dispositivo di sicurezza.**
Nella fase di **attrezzaggio**, di **manutenzione,** di **sostituzione del piatto**, e **durante tutte le ulteriori operazioni manuali** che avvengono introducendo le mani e le braccia o altre parti del corpo nelle aree pericolose della macchina, permane un rischio residuo dovuto soprattutto a:

1. **urti con parti costruttive,**
2. **strisciamento e/o abrasione con parti ruvide,**
3. **puntura con le parti appuntite**

L'operatore ed il manutentore **devono essere addestrati per l'intervento connesso alle operazioni manuali con ripari aperti**, devono essere istruiti sui conseguenti rischi connessi, devono essere autorizzati da persona responsabile e devono impiegare adeguati dispositivi di protezione individuale, **guanti antiabrasione a cinque dita**.

RISCHIO RESIDUO DOVUTO ALLE OPERAZIONI DI SCARICO SOLO PER MODELLI 10-18 KG



Durante le operazioni di scarico del prodotto alimentare, **l'operatore deve posizionare una ciotola in corrispondenza della bocca di scarico prima di aprire lo sportello.** Successivamente, con il coperchio superiore chiuso e bloccato, per facilitare la fuoriuscita dei prodotti con azione continua sul dispositivo di comando l'operatore può attivare la rotazione del piatto.
In questa fase e durante tutte le altri fasi di scarico, permane un rischio residuo dovuto soprattutto a:

1. **proiezione dei prodotti alimentari ,**

L'operatore deve **comunque sempre posizionare una ciotola adeguatamente grande** e deve **mantenere la maniglia dello sportello di scarico laterale leggermente aperto per convogliare e far dirigere i prodotti alimentari nella ciotola**.
Inoltre sia l'operatore sia altre persone, devono posizionarsi lateralmente e non frontalmente alla bocca di scarico.

RISCHIO RESIDUO DOVUTO ALL'IMPIEGO DI ACQUA



Durante il funzionamento la macchina è all'allacciata all'impianto di acqua potabile per consentire il lavaggio del prodotto trattato. L'acqua e le scorie del prodotto alimentare trattato, vengono poi scaricate a caduta o dalla zona inferiore o laterale della macchina.

In questa fase e durante tutto il funzionamento della macchina, permane un rischio residuo dovuto soprattutto a

1. **possibilità di allagamento,**
2. **schizzi d'acqua.**

Indipendentemente dalla posizione dello scarico, inferiore o laterale, la macchina deve sempre essere posizionata sopra un pozzetto con piletta per la raccolta dell'acqua.

Inoltre nel caso in cui la macchina sia munita di scarico laterale, è obbligo del manutentore **prevedere ed inserire un filtro di raccolta scorie provenienti dalla vasca ed allacciare il tubo per lo scarico** al collettore laterale.

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE SULLA MACCHINA



Le protezioni ed i dispositivi di sicurezza della macchina non devono essere rimossi.

Qualora essi debbano essere rimossi per esigenze di manutenzione straordinaria **dovranno essere immediatamente adottate misure atte a mettere in evidenza e a ridurre al limite minimo possibile il pericolo che ne deriva.**

La rimessa in posto della protezione o del dispositivo di sicurezza deve avvenire non appena siano cessate le ragioni che hanno resa necessaria la loro temporanea rimozione.

Tutti i dispositivi di protezione e di sicurezza della macchina, sia elettrici che meccanici, devono essere mantenuti in condizioni di perfetta e costante efficienza.

Gli organi di trasmissione della macchina sono completamente segregati per mezzo di protezioni fisse che non permettono l'accesso a nessuna catena cinematica.

Per tutte le **funzione di sicurezza** comprendenti i sistemi di comando e controllo, sono stati utilizzati componenti e principi di sicurezza ben collaudati.

Principali ripari e dispositivi di sicurezza:

1. Tenuto conto delle modalità di impiego della macchina e della sua destinazione d'uso, gli elementi mobili sono segregati da ripari fissi e da ripari mobili, disposti in modo tale da impedire il raggiungimento dei punti pericolosi,
2. sul coperchio superiore trasparente, è posto un micro interruttore che arresta il funzionamento della macchina, quando viene aperto,
3. sullo sportello di scarico laterale, è posto un micro interruttore che arresta il funzionamento della macchina, quando viene aperto. Mantenendo la maniglia dello sportello laterale di scarico ed azionando il dispositivo di comando ad azione mantenuta, è possibile comandare la rotazione del piatto entro la macchina per facilitare la fuoriuscita dei prodotti alimentari,
4. la distanza interna tra il bordo del piatto abrasivo o con setole e la superficie interna della vasca in corrispondenza della bocca di scarico è inferiore a 6mm.

Coperchio superiore trasparente con micro interruttore Versione 5-10-18 Kg	Sportello di scarico laterale con micro interruttore Versione 10-18 Kg

CAP. 4. TRASPORTO, MESSA IN SERVIZIO ED USO

POSTAZIONI DI LAVORO E MANSIONI DELL'OPERATORE

Come prescritto nel manuale delle istruzioni per l'uso, la macchina è progettata per essere condotta da **un operatore** addestrato ed edotto sui rischi residui, ma con le competenze, in materia di sicurezza, degli addetti alla manutenzione.
La zona normale di lavoro dell'operatore è:

1. la zona laterale della macchina opposta al pannello di comando, in prossimità della vasca, per le operazioni di carico e scarico manuale, e controllo del prodotto alimentare in normali condizioni di lavoro con i ripari fissi ed lo sportello di scarico laterale (dove presente) in posizione chiusi e bloccati ;
2. la zona laterale della macchina in cui è presente il pannello di comando, in prossimità della vasca, azionando il dispositivo di comando ad azione mantenuta e mantenendo per **la maniglia, lo sportello di scarico laterale leggermente aperto per convogliare e far dirigere i prodotti alimentari nella ciotola sottostante** con i ripari fissi ed il coperchio superiore trasparente in posizione chiusi e bloccati (solo versioni da 10-18 Kg);

TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE IMMAGAZZINAGGIO

Tutte le operazioni di trasporto e movimentazione devono essere eseguite da **personale adeguatamente informato e formato** e **deve aver letto e compreso** le prescrizioni di sicurezza riportate nel presente manuale delle istruzioni per l'uso. Occorre:



1. eseguire la movimentazione ed il trasporto della macchina sempre quando si trova scarica**;**
2. verificare che i mezzi per il sollevamento siano in grado di sopportare il peso e l'ingombro del carico in condizioni di sicurezza e che siano del tipo omologato e sottoposto a regolare manutenzione,
3. adottare tutte le misure necessarie per assicurare la massima stabilità di mezzi e carichi in relazione alle loro masse ed ai baricentri,
4. evitare di far subire alla macchina brusche scosse o urti accidentali durante lo spostamento e lo scarico,
5. eseguire la movimentazione con movimenti continui, senza strappi o impulsi ripetuti.

RIMOZIONE IMBALLO, COME DISFARSENE

Le macchine, sono imballate in modo che sia evitata l'infiltrazione / penetrazione di liquidi, di materie organiche o di esseri vivi: detto è rappresentato da un **rivestimento in polietilene attorno alla macchina**, ed il tutto posto su un pallet di adeguata dimensione.
Non disperdere l'imballo nell'ambiente, ma conservarlo per eventuali trasporti oppure destinarlo alle agenzie di riciclaggio.
La valutazione e la gestione ai fini della compatibilità biologica dei prodotti impiegati nell'imballaggio, sono di competenza e di responsabilità dell'utilizzatore.
E' obbligo del datore di lavoro **essere a conoscenza delle leggi vigenti in merito nel proprio paese e operare in modo da ottemperare a tali legislazioni.**
É vietato ed inoltre passibile di sanzioni, abbandonare la macchina e l'equipaggiamento elettrico nell'ambiente.

OPERAZIONI PRELIMINARI DI PREPARAZIONE

STABILITÀ

La stabilità della macchina è progettata in modo che, nelle condizioni di funzionamento previste, tenuto conto delle condizioni climatiche, è tale da consentirne l'utilizzazione **senza rischio di rovesciamento**, di **caduta** o di **spostamento intempestivo**.
Tenuto conto della conformazione e della sua posizione, la macchina risulta essere intrinsecamente stabile **senza necessità di fissaggio al piano di calpestio.**
Tutti i piedini di appoggio posti sotto al basamento devono appoggiare su una superficie solida, uniforme e ben livellata.

ALIMENTAZIONE ELETTRICA

L'allaccio dell'alimentazione elettrica, deve essere in conformità alla **legislazione pertinente del paese in cui viene usata**.
L'alimentazione elettrica deve pertanto essere mantenuta in conformità alle seguenti prescrizioni tecniche:

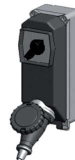
1. **l'alimentazione elettrica** deve essere sempre del tipo ed avere una intensità corrispondente alle specifiche indicate nella targa della macchina. Se vengono applicate tensioni eccessive, verranno danneggiati irreparabilmente dei componenti,
2. **deve essere previsto un dispositivo differenziale** coordinato con il circuito di protezione, rispettando la legislazione e le disposizioni legislative e regolamentari vigenti nel paese d'installazione;
3. **il cavo per l'alimentazione elettrica al di fuori dell'involucro** della macchina, deve essere fatto passare negli spazi da Voi predisposti ed adeguatamente protetto;
4. se presente **il conduttore di neutro (N)** prima di alimentare l'equipaggiamento elettrico, da parte Vs deve essere garantita la sua continuità (collegato e disponibile).
5. prima di alimentare l'equipaggiamento elettrico, da parte Vs deve essere garantita la sua continuità (collegato e disponibile) del conduttore giallo verde del circuito equipotenziale di protezione.

Dispositivo di sezionamento dell'alimentazione elettrica

Il dispositivo di sezionamento dell'alimentazione, come riscontrabile da quanto descritto dallo schema dei circuiti di potenza consegnato con la macchina, è fornito per l'unica sorgente di **alimentazione della macchina.**
In caso di incompatibilità tra la presa di rete e la spina dell'apparecchio **fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale di manutenzione.**
Il dispositivo di sezionamento dell'alimentazione permette di **separare (isolare) l'equipaggiamento elettrico della macchina** dall'alimentazione, al fine di rendere possibile l'effettuazione di interventi senza rischi di scosse elettriche.
Il dispositivo di sezionamento presenta due possibili posizioni:



OFF o "disinserito", l'equipaggiamento elettrico risulta sezionato dall'alimentazione elettrica



ON o "inserito", l'equipaggiamento elettrico risulta collegato all'alimentazione elettrica

ALIMENTAZIONE ACQUA POTABILE

L'allaccio dell'alimentazione acqua potabile, deve essere in conformità alla **legislazione pertinente del paese in cui viene usata**. **L'alimentazione** deve pertanto presentare le seguenti prescrizioni tecniche:

1. la macchina deve essere allacciata ad **una conduttura di acqua potabile**.
2. il tubo flessibile deve essere allacciato ad un **rubinetto per l'apertura e la chiusura dell'acqua**.
3. per la **protezione contro le sovrapressioni**, deve essere previsto un dispositivo di protezione coordinato con il sistema di acqua potabile della macchina, al fine di rispettare le disposizioni legislative e regolamentari vigenti nel paese d'installazione,
4. le **dimensioni del collettore d'allaccio del tubo flessibile** in dotazione, la **pressione del flusso** e la **temperatura dell'acqua** sono indicati nella tabella dei dati tecnici. Se la pressione è superiore al massimo consentito, deve essere montata una valvola riduttrice di pressione,
5. appena eseguito l'allaccio aprire lentamente il rubinetto per verificare che l'allacciamento sia ermetico. Eventualmente correggere la sede della guarnizione e il raccordo,
6. **il tubo flessibile di acqua potabile per l'alimentazione**, deve essere fatto passare negli spazi da Voi predisposti ed adeguatamente protetto;

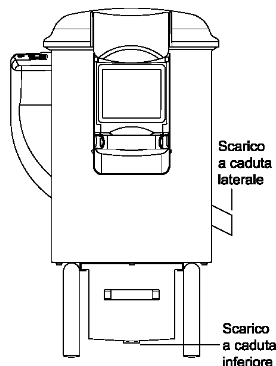
Dispositivo di sezionamento dell'alimentazione dell'acqua potabile

Il dispositivo di sezionamento dell'alimentazione, non è fornito e deve essere predisposto dall'utilizzatore.
Deve essere n. 1 rubinetto per l'apertura e la chiusura dell'acqua. Il rubinetto deve essere munito di adeguato raccordo per poter avvitare il bocchettone con guarnizione di tenuta del tubo flessibile fornito.
Il dispositivo di sezionamento dell'alimentazione permette di **separare (isolare) l'equipaggiamento di acqua potabile della macchina** dall'alimentazione, al fine di rendere possibile l'effettuazione di interventi senza rischi di schizzi di acqua.

SCARICO ACQUA E SCORIE

La macchina consente alternativamente di scaricare l'acqua e le relative scorie di lavorazione del prodotto in due modi :

1. **a caduta inferiore** , la macchina deve essere semplicemente posizionata sopra un pozzetto con piletta avendo cura di verificare che il foro di scarico del cassetto scorie sia allineato con il pozzetto
2. **a caduta laterale** , (standard nella versione 5 kg da banco) in questo caso il collettore di scarico laterale deve essere allacciato ad un tubo (non fornito) il quale deve scaricare in un pozzetto con piletta. Prima dello scarico nel pozzetto deve essere installato un filtro che possa separare le scorie provenienti dalla vasca, dall'acqua scaricata. Dal punto di allaccio al collettore laterale al punto di inserimento nel sistema di raccolta dell'acqua (pozzetto con piletta), il tubo non deve presentare pieghe, risalite o curve che possano impedire il deflusso a caduta dell'acqua. **Il tubo di scarico** deve essere fatto passare negli spazi da Voi predisposti ed adeguatamente protetto.



L'acqua di scarico dalla macchina non è potabile, quindi deve essere convogliata direttamente verso sistemi di raccolta a pavimento,

MONTAGGIO / SMONTAGGIO



Le operazioni di montaggio / smontaggio di qualsiasi organo della macchina **vanno effettuate a macchina ferma, con la spina scollegata dalla presa e con il rubinetto dell'acqua chiuso**, ovvero con il dispositivo di sezionamento in OFF e con la vasca completamente vuota, senza né acqua né prodotti alimentari.

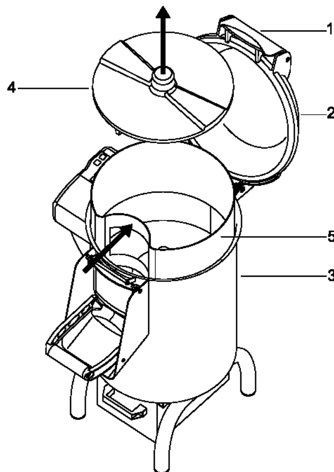
MONTAGGIO DEL COLLETTORE DI SCARICO LATERALE

Nel caso in cui la macchina sia munita di scarico dell'acqua a caduta inferiore dal cassetto scorie, **può essere previsto lo scarico dell'acqua e delle scorie attraverso il collettore di scarico a caduta laterale**. La trasformazione e l'intervento può essere eseguito solo dal Centro di Assistenza Autorizzato.

SMONTAGGIO / MONTAGGIO DEL PIATTO E DEL TELO ABRASIVO INTERNO ALLA VASCA

1. tirare in avanti la maniglia **(1)** del coperchio superiore trasparente **(2)** e sollevarlo sino a portalo più indietro possibile,
2. rimuovere manualmente eventuali prodotti alimentari presenti entro la vasca **(3)**
3. afferrare manualmente e sollevare il piatto **(4)** presente entro la vasca fino ad estrarlo.
4. in corrispondenza della bocca di scarico, spingere manualmente il telo abrasivo **(5)** verso l'interno della vasca. Poi afferrarlo con entrambe le mani e sollevarlo completamente dalla vasca**.**

Per il montaggio ripetere al contrario le operazioni sopra descritte





Dopo aver inserito il piatto, **accertarsi del corretto aggancio a baionetta nel perno rotante**.

DESCRIZIONE DEL FUNZIONAMENTO

I dispositivi di comando sono progettati e costruiti in modo da essere tanto sicuri ed affidabili e resistenti alle sollecitazioni normali di servizio, agli sforzi prevedibili ed agli agenti esterni. Sono inoltre chiaramente visibili, individuabili e contrassegnati da una marcatura adatta. Di seguito sono riportati i principali **dispositivi di comando**:

TIPO / COLORE	RIFERIMENTO / DESCRIZIONE
Tasto / bianco e nero	" ON OFF " / tasto per l'accensione e spegnimento generale del quadro comandi
Tasto / nero	" **O** " / tasto per il comando di arresto della macchina
Tasto / bianco	" **I** " / tasto per il comando di avvio della macchina con impulso
Tasto / bianco	" " / tasto per il comando di avvio della macchina ad azione mantenuta con lo sportello laterale di scarico aperto (dove presente)
Tasto / bianco	"+" / tasto per l'aumento del tempo di funzionamento (di 10 sec in 10 sec) tenendolo premuto (di 1 sec in 1sec)
Tasto / bianco	"−" / tasto per la diminuzione del tempo di funzionamento (di 10 sec in 10 sec) tenendolo premuto (di 1 sec in 1 sec)
Display / rosso	Visualizzazione del tempo di funzionamento

ACCENSIONE / SPEGNIMENTO

L'accensione e lo spegnimento con impulso del pannello comandi e del display, è possibile soltanto **con una azione volontaria** sul **dispositivo di comando previsto a tal fine**: tasto bianco e nero " ON/OFF ".

TEMPO DI FUNZIONAMENTO

Prima dell'avvio della macchina l'impostazione del tempo di funzionamento, è possibile soltanto **con una azione volontaria** sul **dispositivo di comando previsto a tal fine**: tasto bianco "+" per aumentare il tempo, oppure tasto bianco "−" per diminuire il tempo.

AVVIAMENTO

L'avviamento con impulso della macchina, dopo l'accensione, è possibile soltanto **con una azione volontaria** sul **dispositivo di comando previsto a tal fine**: tasto bianco "**I**" per il comando di avvio della macchina.

ARRESTO

Per il comando di arresto della funzione di lavoro della macchina , senza avere un completo spegnimento del display, azionare il tasto nero "**O**".

AVVIAMENTO AD AZIONE MANTENUTA

L'avviamento ad azione mantenuta della macchina è possibile soltanto **con una azione volontaria** sul **dispositivo di comando previsto a tal fine**: tasto bianco " ⊕ " .Il comando ad azione mantenuta si utilizza nelle versioni 10-18 Kg per le operazioni di scarico del prodotto. Al rilascio del pulsante la macchina si arresta.

ASSENZA DI TENSIONE

In caso di interruzione dell'alimentazione elettrica o se la macchina viene staccata dalla rete elettrica, quest'ultima potrà essere riavviata solamente seguendo la funzione di avviamento, **dopo il ritorno dell'alimentazione elettrica od il riallaccio alla rete elettrica**.

APERTURA COPERCHIO SUPERIORE TRASPARENTE E SPORTELLO DI SCARICO LATERALE

Sollevando il coperchio superiore o lo sportello di scarico laterale (dove presente), la macchina si arresta immediatamente per l'entrata in funzione del micro interruttore di sicurezza. La macchina può essere riavviata solamente chiudendo e bloccando il coperchio superiore e lo sportello di scarico laterale e seguendo successivamente la funzione di avviamento.

CONTROLLI E VERIFICHE PRIMA DELLA MESSA FUNZIONE

VERIFICA / CONTROLLO	MODALITÀ E RISCONTRI
Accertarsi che: ➢ **la macchina sia posizionata sopra un pozzetto con piletta per la raccolta dell'acqua** ➢ **il cassetto con il filtro per la raccolta delle scorie sia inserito correttamente** ➢ **se presente il collettore di scarico dell'acqua a caduta laterale, sia allacciato al tubo di scarico con filtro per la raccolta delle scorie e bloccato con fascetta**	Controllo visivo delle parti indicate, per accertarsi dell'adeguato posizionamento della macchina, delle sue parti e del corretto collegamento al tubo di scarico. In caso contrario provvedere a quanto prescritto attraverso il manutentore.
Accertarsi dell'integrità: ➢ **dei ripari fissi** ➢ **del coperchio superiore trasparente** ➢ **dello sportello di scarico laterale (versioni 10-18 Kg)** ➢ **della bocca di carico** ➢ **del telo abrasivo** ➢ **del corpo della macchina**	Tutti i ripari fissi, mobili, etc.. devono svolgere la funzione per cui sono stati previsti. Controllo visivo delle parti indicate per accertarsi della loro integrità nella parte esterna della loro superficie. Le parti devono essere comunque sostituite ai primi segni di erosione o rottura (cfr. Centro di Assistenza Autorizzato).
Accertarsi dell'assenza: ➢ **sulla macchina, entro la vasca ed in corrispondenza della bocca di scarico (se presente) nella zona di fuoriuscita del prodotto di oggetti estranei**	Controllo visivo delle parti indicate, per accertarsi dell'assenza di oggetti o corpo estranei quali per es. utensili vari, stracci, etc… e che non vi sia comunque il prodotto alimentare. In caso di presenza provvedere alla loro rimozione.
Accertarsi che: ➢ **il collegamento all'impianto di acqua potabile sia eseguito correttamente come prescritto** ➢ **il rubinetto dell'acqua potabile sia aperto** ➢ **siano assenti gocce di acqua che fuoriescono dalla zona inferiore dell'involucro plastico, dal coperchio superiore o dallo sportello inferiore**	Controllo visivo delle parti indicate, per accertarsi del corretto collegamento e dell'assenza di quanto indicato. In caso contrario provvedere a quanto prescritto attraverso il manutentore.
Accertarsi della pulizia: ➢ **delle parti interne della macchina** ➢ **del telo abrasivo interno, del piatto, della parte interna del coperchio superiore trasparente, dello sportello di scarico e della bocca di scarico dove presente** ➢ **dell'ugello di immissione acqua potabile entro la vasca** ➢ **della superficie esterna della macchina**	Tutti le superfici delle parti indicate, prima dell'impiego della macchina devono essere controllate visivamente per accertarsi della loro pulizia. Per il controllo visivo delle parti interne, aprire il coperchio superiore. In caso di presenza di muffe o altro tipo di sporcizia, provvedere alla procedura di pulizia secondo le indicazioni di cui al **capitolo 5.**

VERIFICA / CONTROLLO	MODALITÀ E RISCONTRI
Accertarsi della funzionalità: ➢ **delle parti del sistema di comando / controllo relative alla sicurezza;** ➢ **dei dispositivi di comando.**	Tutti i dispositivi devono svolgere la funzione per cui sono stati previsti. Comandare direttamente i dispositivi affinchè questi determinano la funzione attesa. Gli attuatori e tutte le parti devono essere comunque sostituiti ai primi segni di erosione o rottura (cfr. Centro di Assistenza Autorizzato).
Accertarsi dell'assenza: ➢ **di rumori strani dopo la messa in moto**	Durante l'accertamento della funzionalità dei dispositivi di comando, nel caso in cui vi siano rumori strani, dovuti per esempio ad un grippaggio o rotture meccaniche, arrestare immediatamente la macchina, ed attivare il servizio di manutenzione.

Per qualsiasi tipo d'intervento o per la sostituzione delle parti che risultano danneggiate, **attivare il servizio di manutenzione**. L'eventuale sostituzione deve avvenire con prodotti originali del costruttore od almeno di qualità, sicurezza e caratteristiche equivalenti. Per approfondimenti contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.

MESSA IN FUNZIONE

L'operatore della macchina, può mettere in funzione la macchina, seguendo in ordine le indicazioni sotto riportate:

1. Esito positivo dei controlli / verifiche PRIMA DELLA MESSA IN MOTO di cui sopra,
2. Chiudere e bloccare lo sportello laterale di scarico nelle versioni da 10-18 Kg spingendolo verso il corpo della macchina ed abbassando la maniglia per il blocco,
3. Introdurre manualmente il prodotto alimentare con il coperchio trasparente superiore completamente aperto, all'interno della vasca. Il riempimento deve avvenire secondo i limiti stabiliti nei dati tecnici della macchina,
4. Esito positivo del controllo dell'ugello di immissione acqua potabile, il quale non deve essere otturato,
5. Chiudere e bloccare il coperchio trasparente superiore spingendolo verso il corpo della macchina ed abbassando la maniglia per il blocco,
6. Posizionarsi nella zona laterale della macchina ed accendere la macchina ed il display, azionando con impulso il tasto "ON OFF". Successivamente impostare il tempo di funzionamento con impulsi sui tasti "+" per aumentare il tempo, oppure "−" per diminuirlo ed avviare il funzionamento azionando il tasto "**I**",
7. Allo scadere del tempo impostato la macchina si arresta e sul display ricompare il tempo dell'ultima lavorazione. Se si vuole riattivare il funzionamento seguire le indicazioni del punto precedente oppure premere "I" per ripetere il ciclo. Se al contrario si vuole arrestare il funzionamento prima dello scadere del tempo impostato, azionare con impulso il tasto "**O**".

SCARICO PELAPATATE 5Kg

Aprire il coperchio trasparente superiore e prelevare manualmente il prodotto alimentare dalla vasca.

SCARICO PULISCICOZZE 5Kg

Aprire il coperchio trasparente superiore e sollevare dalla maniglia il piatto con il prodotto alimentare.

SCARICO PELAPATATE E PULISCICOZZE 10-18 Kg

L'operatore della macchina, può eseguire lo scarico della vasca, seguendo in ordine le indicazioni riportate:

1. posizionare una ciotola adeguatamente grande in corrispondenza della bocca di scarico,
2. sbloccare ed aprire lo sportello laterale di scarico tirando verso l'alto la maniglia di blocco,
3. posizionarsi lateralmente e non frontalmente alla bocca di scarico, aprire leggermente lo sportello laterale di scarico per convogliare e far dirigere i prodotti alimentari nella ciotola,
4. premere con azione continua il tasto " ", per attivare la rotazione del piatto in modo da facilitare la fuoriuscita dei prodotti alimentari.

Per lo scarico dei prodotti alimentari rimasti nel fondo della vasca, è anche possibile aprire il coperchio trasparente superiore e prelevare manualmente il prodotto alimentare dalla zona superiore della vasca.

SPEGNIMENTO

In successione, le operazioni di spegnimento devono seguire quanto di seguito indicato:

1. prima dello spegnimento scaricare completamente il contenuto della vasca,
2. arrestare la macchina azionando il tasto "**OFF**",
3. chiudere il rubinetto di acqua potabile e svitare il bocchettone de tubo di alimentazione dell'acqua potabile dal rubinetto,
4. scollegare la spina della macchina dalla presa di alimentazione,
5. eseguire gli interventi di pulizia.

CAP. 5. MANUTENZIONE, RICERCA GUASTI E PULIZIA

REQUISITI DEL MANUTENTORE

Con il termine "**manutenzione**" non deve essere inteso solamente il controllo periodico del normale funzionamento della macchina ma anche l'analisi ed il conseguente rimedio di tutte quelle cause che per un motivo qualsiasi la pongono fuori servizio. E' assolutamente necessario che per le attività di **manutenzione, pulizia, sostituzione parti e ricerca guasti** effettuate dall'utilizzatore, **questo compito sia affidato a personale esperto**, competente ed autorizzato dal datore di lavoro.
Tutte le operazioni di **manutenzione, pulizia e sostituzione parti**, nessuna esclusa, devono essere tassativamente eseguite con la macchina completamente ferma ed isolata dalle fonti di alimentazione esterne.

PRESCRIZIONI DI MANUTENZIONE RICERCA GUASTI E PULIZIA

RIMOZIONE DEI RIPARI E/O DISPOSITIVI DI PROTEZIONE

Per gli interventi di cui al presente **capitolo**, **non è necessario rimuovere dalla loro posizione nessun riparo fisso, né nessun riparo mobile.**

ISOLAMENTO DALLE FONTI DI ALIMENTAZIONE ESTERNE

Prima di eseguire qualsiasi operazione **manutenzione, pulizia e sostituzione parti**, si devono sezionare ed isolare le fonti di alimentazione esterne:

1. Posizionare a "zero" il dispositivo di protezione posto a monte della linea d'alimentazione dell'equipaggiamento elettrico.
2. Disinserire il dispositivo di sezionamento generale e provvedere a proteggere la spina con appositi sistemi
3. Chiudere il rubinetto dell'acqua potabile
4. Allentare e svitare completamente il bocchettone del tubo flessibile dell'acqua potabile dal rubinetto

RICERCA GUASTI O AVARIE E SBLOCCO ELEMENTI MOBILI

Di seguito sono indicati gli interventi per la **ricerca guasti o avarie e sblocco elementi mobili** che possono essere **svolti da manutentori**.

TIPO	POTENZIALE/I CAUSA/E	MODALITÀ E RISCONTRI
Mancanza tensione di rete	Black out generale	Contattare l'ente distributore dell'energia elettrica
	Intervento di fusibili o magnetotermici posti a monte della linea d'alimentazione della macchina	Dopo avere eliminato le cause che hanno determinato l'intervento del dispositivo di protezione, ripristinarlo. In caso di persistenza del problema contattate un tecnico elettricista.
Interruzione di funzionamento	Intervento del dispositivo di protezione interno alla macchina	Contattate un tecnico elettricista: dopo avere eliminato le cause che hanno determinato l'intervento di un dispositivo di protezione, ripristinarlo. **In caso di intervento di fusibili,** sostituirli con tipi dello stesso identico modello, taratura e curva d'intervento.
	Sblocco ed apertura del coperchio superiore trasparente o dello sportello laterale di scarico (dove presente).	Sbloccando ed aprendo il coperchio o lo sportello, la macchina si arresta immediatamente per l'entrata in funzione dei micro interruttori di sicurezza. Chiudere e bloccare le maniglie del coperchio e dello sportello.
	Causa/e non identificabili	Contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzato
La macchina non funziona: il piatto non ruota	Mancanza tensione di alimentazione. Dispositivi di sezionamento su "O". Mancata impostazione del tempo di lavorazione Fusibili intervenuti o magnetotermici non funzionanti. Mancato funzionamento dei tasti Micro interruttori guasti Cinghia di trasmissione lenta determina anche emissione di rumore o cigolio	Controllare e ripristinare l'energia elettrica. Girare i dispositivi di sezionamento nella posizione "ON" Impostare il timer nel pannello comandi Fare sostituire i fusibili intervenuti, controllare lo stato degli interruttori magnetotermici. Controllare l'efficienza dei tasti ed eventualmente contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzato. Contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzato Contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzato
La pelatura delle patate o la pulizia delle cozze non avviene in modo corretto	Superficie del piatto usurata Superficie del telo abrasivo entro la vasca usurata	Contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzato per la sostituzione Contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzato per la sostituzione
Assenza di acqua potabile entro la vasca durante il funzionamento	Tubo flessibile acqua potabile non allacciato Rubinetto chiuso Ugello di immissione acqua entro la vasca intasato Guasto nell'impianto interno della macchina	Allacciare il tubo flessibile di acqua potabile, avvitando il bocchettone del tubo al raccordo maschio del rubinetto Ruotare la parte superiore in senso orario per il flusso di acqua potabile Eseguire la pulizia dei fori dell'ugello come indicato, a macchina spenta ed isolata dalle fonti di alimentazione esterne Contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzato
Presenza di eccessiva acqua entro la vasca che non scarica o	Filtro separazione scorie intasato Cassetto in acciaio nella zona inferiore della carcassa mal inserito	Eseguire la pulizia come indicato nell'apposito capitolo Inserire sino in fondo il cassetto affinchè lo scarico dalla vasca avvenga completamente entro il cassetto

TIPO	POTENZIALE/I CAUSA/E	MODALITÀ E RISCONTRI
schizzi nella zona inferiore della macchina	Presenza di perdite dal bocchettone di scarico laterale	Tubo di scarico non inserito correttamente o non bloccato con fascetta
Presenza di evidenti gocce di acqua o trafilamenti nella superficie superiore e/o inferiore della macchina	Bocchettoni del tubo flessibile di acqua potabile non avvitati correttamente al rubinetto od alla macchina	Spegnere le macchina, isolarla dalla fonti di alimentazione esterne e serrare i bocchettoni ai relativi raccordi maschi. Nel caso in cui il filetto del bocchettone sia spannato o siano assenti le guarnizioni, contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzato
	Guarnizione del coperchio superiore trasparente usurata	Contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzato per la sostituzione
	Guarnizione dello sportello inferiore di scarico usurata modelli 10-18 Kg	Contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzato per la sostituzione
	Presenza di perdite di acqua nella zona perimetrale dell'involucro plastico	Contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizza
	Schizzi di acqua provenienti dal tubo flessibile o trafilamenti	Tubo flessibile con fori o crepe, contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzato per la sostituzione. Sostituire il tubo almeno ogni 3 anni

MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Per gli interventi di **manutenzione straordinaria**, conseguenti a rotture o revisioni o guasti meccanici o elettrici (per es. il tensionamento delle cinghie di trasmissione del movimento, etc…), è necessaria una richiesta d'intervento direttamente al Centro di Assistenza Autorizzato.

Le istruzioni relative alla manutenzione straordinaria, non compaiono nel presente manuale delle istruzioni per l'uso e devono pertanto essere esplicitamente richieste al fabbricante.

PULIZIA



E' vietato pulire a mano gli organi e gli elementi in moto.

Tutti gli interventi di pulizia devono essere messi in atto solo ed esclusivamente, **dopo aver scaricato la macchina dal prodotto alimentare in lavorazione ed averla isolata dalla fonte di alimentazione elettrica e idraulica.**

La macchina, l'apparecchiatura elettrica ed i componenti a bordo macchina, **non devono essere mai lavati utilizzando acqua, tanto meno in forma di getti di qualunque natura e quantità; quindi, senza "secchio" né "gomma" né "spugna"**. Non porre mai direttamente la macchina nel lavandino o sotto il rubinetto.

La classificazione del livello di igiene della macchina e delle attrezzature associate, per l'uso previsto, è 2 (due): macchina che, in seguito a una valutazione del rischio di igiene, è conforme ai requisiti delle norme internazionali applicabili, ma richiede un disassemblaggio programmato per la pulizia.

FREQUENZA	PERSONALE	MODALITÀ
Al termine di ogni turno di lavoro e comunque prima dell'uso giornaliero	Operatore	Tutte le superfici e le parti delle macchina destinate a venire a contatto con il prodotto alimentare, ovvero, **le zone alimentari** (superficie interna della vasca, del coperchio superiore trasparente, dello sportello laterale di scarico, i piatti) e **le zone spruzzi** (superficie esterna della macchina), devono essere pulite con le modalità e nell'ordine riportato: 1. scaricare tutti i prodotti alimentari dall'interno della vasca, 2. chiudere e bloccare il coperchio superiore trasparente e lo sportello laterale di scarico ed eseguire un ciclo di almeno 10 secondi con l'acqua potabile allacciata ma senza prodotti alimentari, 3. sbloccare ed aprire il coperchio e lo sportello laterale e rimuovere sia il piatto di fondo della vasca, sia il telo abrasivo di rivestimento della superficie interna della vasca, 4. la rimozione agevole avviene sollevando il telo dalla superficie della vasca prima dalla zona anteriore in corrispondenza della bocca di scarico, poi dalle altre parti, 5. chiudere e bloccare il coperchio e lo sportello laterale ed eseguire un ciclo di almeno 10 secondi con l'acqua potabile allacciata ma senza prodotti alimentari, 6. sfilare il cassetto in lamiera di acciaio dal fondo della carena e svuotare le scorie della lavorazione. Se presente lo scarico laterale, fare altrettanto con il filtro inserito nel tubo di scarico, 7. lavare il piatto ed il telo abrasivo sotto getto di acqua potabile, 8. il piatto abrasivo, **non può essere lavato in lavastoviglie** 9. sbloccare ed aprire il coperchio e lo sportello laterale e: ➢ Scrostare le superfici dagli eventuali residui di prodotto alimentare (per es. con raschiatori di plastica); ➢ **Pulire tutte le superfici della zona alimentare e zona spruzzi con un panno morbido inumidito** (non sgocciolante) **con detergente diluito in acqua calda** (anche del comune sapone per piatti va benissimo). Non lasciarli a mollo. Utilizzare prodotti specifici per acciaio, questi debbono essere liquidi (non in crema o paste comunque abrasive) e soprattutto non debbono contenere cloro. Contro le sostanze grasse si può usare l'alcool denaturato. ➢ **Risciacquare con acqua calda pulita e successivamente asciugare tutte le superfici della zona alimentare e zona spruzzi** con un panno morbido che non perda peli. ➢ **Il rimontaggio** deve avvenire solo a seguito di una esigenza di lavorazione, lasciare i pezzi avvolti in un panno morbido asciutto che non perda peli **PERIODI DI LUNGA INATTIVITÀ** Durante i **periodi di lunga inattività** della macchina provvedere a passare energicamente su tutte le superfici in acciaio (specialmente se inox) una panno imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.

FREQUENZA	PERSONALE	MODALITÀ
		COSE DA NON FARE PRIMA O DURANTE LA PULIZIA: ➢ Accedere agli elementi mobili senza essersi preventivamente accertati del loro arresto; ➢ Accedere agli elementi mobili senza averla fermata in sicurezza garantita (bloccaggio nella posizione di zero dei dispositivi di sezionamento dell'alimentazione elettrica) **PRODOTTI DA NON USARE:** ➢ aria compressa con getti verso la macchina; ➢ un pulitore ad alta pressione od un getto d'acqua continuo; ➢ apparecchi a vapore o getti di acqua in pressione; ➢ detergente che contengono CLORO (anche se diluiti) o suoi composti come: la candeggina, l'acido muriatico, prodotti per sturare lo scarico, prodotti per la pulizia del marmo, decalcificanti in generale, etc … possono attaccare la composizione dell'acciaio, macchiandolo od ossidandolo irreparabilmente. Le sole esalazioni dei suddetti prodotti possono ossidare ed in alcuni casi corrodere l'acciaio; ➢ paglietta, spazzole o dischetti abrasivi realizzati con altri metalli o leghe (es. acciaio comune, alluminio, ottone, etc…) oppure utensili che abbiano precedentemente pulito altri metalli o leghe, che oltre a graffiare le superficie. ➢ detergenti in polvere abrasivi; ➢ benzina, solventi o fluidi infiammabili e/o corrosivi; ➢ sostanze impiegate per pulire l'argento.

CAP. 6. SMALTIMENTO

Ai sensi dell'art. 13 Decreto Legislativo 25 Luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sulla macchina indica la necessità che il macchinario alla fine della sua vita utile venga smaltito in appositi centri



La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore.
L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.
Nella macchina non sono presenti sostanze pericolose.



Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

CAP. 7. MATERIALI DI COSTRUZIONE

A seconda delle esigenze di funzionamento e di produzione, la macchina può essere costituita con diverse tipologie di materiali di costruzione.

GRUPPO	TIPOLOGIA MATERIALI		
	Alluminio anodizzato	Acciaio inox AISI 304	Plastica per alimenti
Corpo e vasca macchina		●	
Bocca di scarico modelli 10-18 Kg		●	
Coperchio superiore trasparente			●
Tubo flessibile di alimentazione acqua potabile			●
Sportello laterale di scarico			●
Cassetto scorie e filtro scorie		●	
Piatto pelapatate	●		
Piatto puliscicozze			●

ENGLISH

INDEX

GUARANTEE

The machine is guaranteed 12 (twelve) months from the sale date.
The guarantee covers the machines reparations acquired c/o the authorized sale points, if it is demonstrated that they are faulty in the materials or in the assembly, to the conditions here follow described:

1. For guarantee gets on the free change of all parts that are resulted manufacturing defect. The guarantee decades if not coupled from fiscal ticket or invoice certifying the purchase and for the following cases:
    a. Machine tampering or damaging due to negligence;
    b. Machine use with non conformance modalities to the warnings described in the instructions handbook;
    c. Damages caused from the non environment suitability in which the device works and from phenomenon not dependent from the machine normal functioning (voltage values irregularities and frequency in the net plant);
    d. Reparations interventions performed from people or centers not authorized from the manufacturer,
2. The intervention request in guarantee will have to be performed only in the sale points or authorized laboratories;
3. The machine will have to be free port returned to the manufacturer for the reparation and the transportation expenses are always charged to the receiver,
4. It is excluded the machine change nor the guarantee prolongation following the intervention for damage;
5. The manufacturer doesn’t answer for direct or indirect damages of any nature to people or things for the improper use of the machine or for lacked use during the time occurring for the reparations.

Instructions manual for the use	
Issue	**December 2009**

CHAP. 1. CONTENT ORGANIZATION AND CONSULTATION MODALITY

MANUAL PURPOSE

ENGLISH

MANUAL IMPORTANCE
The present instructions manual for the use is to be considered as **integral parts of the machine**:
1. must be kept for all machine life.
2. must be coupled with the machine in case of its ceasing.
3. besides to show all useful notices for the operators, contains (collected in specific chapters) the electric diagrams that will be used for the possible maintenance interventions and reparation.

SCOPE / MANUAL PURPOSE
The instructions manual for the use **has the purpose to** provide to the commitment all necessary information so that, except of an adequate supplied machine use, is able to manage the same in the more autonomous way and possible safe. Besides the present manual has been written with the purpose to supply **indications and warnings** to know the supplied machine, to understand its principles and functioning limits. For possible doubts you can call the Authorized Assistance Centre.

RECEIVERS
The present instructions manual for the use, delivered in number of n. 1 copy together with the machine, is supplied as integral part of the machine, is turned both to the operators both to the skilled technicians qualified to the installation, use and maintenance.
The prevention and protection service responsible of the commitment and **the additional employees,** to whom is assigned the machine, must take vision of the present instructions manual for the use, with the aim to adopt all technical and organizational measures

RESPONSIBILITY



- If the present manual endures damages or is lost, it is possible to request a copy to the Authorized Assistance Centre.
- The present manual reflects the technical state during the machine manufacturing; the manufacturer reserves the right to update the production and of consequence other manual issues, without the obligation to update productions or previous manuals, if not in particular cases regarding the people health and safety.
- Pay particular attention to the residual risks content present on the machine and the prescriptions to which the operators must keep.
- The manufacturer is the responsible for the machine in its original configuration.
- The manufacturer isn’t the responsible for damages caused from the improper use or not correct of the machine and documentation or for damages caused from the imperative standards violation, negligence, lack of experience, imprudence and the not respect of regulation standards on behalf of the employer, of the operator or the maintenance man and for every possible damage caused from an irrational, improper and/or wrong use
- The manufacturer isn’t the responsible for the consequences caused from the not original spare parts use or of equal characteristics.
- The manufacturer is the responsible only for the information showed in the manual original version in Italian language.
- The non-fulfillment prescriptions included in this manual will cause the guarantee immediate decay.

The factory responsibles, that supervision to the working activities, in the field of the foreseen respective attributions and competences must:
- Carry out the foreseen safety measures;
- Make informed the operators about the specific risks whom are exposed and bring to their knowledge the prevention essential standards;
- Prepare and require that the single operators observe the safety standards and use the protection means put at their disposal:
- Get down working more operators, contemporary, on this product.

SIMBOLOGY MEANING

Here follow it is clearly specified the symbols and definitions meaning, which will be used in the present document.



DANGER
It shows the danger presence for who works on the machine and for who is the vicinity, so the indicated activity must be performed in accordance with the actual accident prevention standards and with the indications showed in the present manual.



PRECAUTION
It shows a warning on useful information and/or further recommendations and/or shrewdness about the actual operation.



ATTENTION
It shows an operation to perform with attention to avoid damage to the machine.

CHAP. 2. GENERAL INFORMATION AND CHARACTERISTICS

USE DESTINATION AND MANUFACTURING PARTS

The peeler or here follow called “machine”, is designed to peel potatoes using the peeler abrasive dish.

The mussels scraper or here follow called “machine” is designed to **clean the mussels external surface** using the dish with mussels scraper bristle.

The machine is constituted from an electric motor inserted inside the STAINLESS steel hull, where the motor shaft is connected through appropriate transmission belt to the rotation pivot where the cleaning dish is inserted manually.
In its basic configuration the machine is constituted from:

1. **n. 1 STAINLESS steel hull** where the feed products to treat are inserted.
   The STAINLESS basin internal surface where the product to treat is introduced, is covered with a removable abrasive length of material and washable manually.
2. **n. 1 abrasive dish** to insert manually in the rotation pivot, used to peel the potatoes (**only for the PEELER machine)**
3. **n. 1 dish with bristle** to insert manually in the rotation pivot, used to clean the mussels external surface (**only for the MUSSELS SCRAPER machine)**
4. **n. 1 transparent superior lid** that allows observing the working progress, this lid is equipped of handle and safety sensor that surveys the closure position.
5. **n. 1 lateral unloading door** that allows the product unloading at the working end. The door is equipped with safety sensor that surveys the closure position (not included in the 5 kg. potato-peeler and 5 kg. mussel washer).
6. **n. 1 drawer in SATAINLESS steel sheet metal** inserted manually under the bottom of the hull, on which the water and the product dresses are unloaded. Inside the drilled drawer 1 filter in STAINLESS steel sheet metal is placed for the drosses harvest. In the drawer inferior zone a collector for the water falling is present on well with battery (not included in the in the 5 kg. potato-peeler and 5 kg. mussel washer table top models).
7. **n. 1 plastic cover** fastened laterally to the carcass and sealed with appropriate gasket, containing the electric material and in its superior zone **the control panel** is present for the machine functioning.

All direct contact materials with the feed product are in accordance with the actual hygienic standards for foods.
The machine is provided with the identification plate on which the following data are showed:

CE

Mod.			
Nr.		A	
V		Hp	
Hz		kW	
Kg		ANNO	

[fac simile]

TECHNICAL AND MANUFACTURING DATA

TECHNICAL DATA	CHARACTERISTICS		
	Model 5 kg	Model 10 kg	Model 18 kg
Peeler motor power (kW) / (Hp)	0,37kW / 0,50Hp	0,55kW / 0,75Hp	0,90kW / 1,2 Hp
Mussels scraper motor power (kW) / (Hp)	0,35kW / 0,5Hp	0,35kW / 0,50Hp	0,65kW / 0,90Hp
Peeler dish revolutions number	270	320	320
Mussels scraper dish revolutions number	145	180	180
Peeler hourly production (kg/h)	100	300	500
Mussels scraper hourly production (kg/h)	50	150	250
Flexible pipe length of drinking water connection (mm)	1500	1500	1500
Flexible pipe feeding connection	¾ "	¾ "	¾ "
Feeding drinking water pressure (bar)	0,2 – 10	0,2 – 10	0,2 – 10
Water temperature	5°C – 20°C	5°C – 20°C	5°C – 20°C
Lateral fall discharging collector diameter (mm)	50	50	50
Inferior fall discharging collector diameter (mm)	40	40	40
Mass (kg)	35 / 28 Table top	40	45
Sizes A x B x C (mm)	520x530x700 Table top 520x530x520	660x530x850	660x530x950

5 Kg TABLE TOP

Continue acoustic power level considered equal to considered A	Minor of 70dBA
Current nature – frequency	Cfr. Machine plate
Full charge current	Cfr. Machine plate
Use nominal voltage	Cfr. Machine plate
Auxiliary circuits voltage	AC 24V – DC 24V
Mass and neutral	TT and TN
Protection degree	IP X4
Place use	Inside
Machine positioning	**On ground in correspondence of winze with drain for the waters harvest.**
Max environment air temperature	+40°C
Requested minimum illumination	500 lux
Product directive conformance	**98/37/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, Reg. 1935/2004, Reg. 2028/2006**

GROUP	EXAMPLE
1. superior cover 2. superior cover handle 3. handle for product discharging door 4. drosses harvest drawer 5. controls panel 6. electric box 7. machine hull 8. support feet	5 Kg. TABLE TOP

WORKING FLATS		SIZES (mm)
Abrasive flat for potatoes peeling		**Ø 385mm**
Flat with bristle for mussels scraping		**Ø 385mm**
Plate with bristles for 5 Kg mussel washer model		**Ø 385mm**

NORMAL USE, IMPROPER USE, NOT CORRECT USE OR FORBIDDEN

The machine described in the present instructions manual for the use is foreseen to be driven **from an only operator** skilled and prepared on residual risks, but with the competence, in safety matter, of maintenance employees.
The operator should have at least the minimum age foreseen from the social laws about the work and having had the necessary technical training at least from a more expert operator that had him preliminarily trained for the correct use of the machine.

ENGLISH



In its **NORMAL USE**, and reasonably foreseeable, the machine can be used only to **peel potatoes (PEELER Model),** or to **clean the mussels external cleaning (SCREAPER Model)** with the cover and doors closet and blocked.



The machine must not be used **IN IMPROPER WAY**; in particular:

1. It must not be used for domestic uses,
2. It must not functioned with parameters different from those showed in the technical characteristics table,
3. For every use of the machine with modalities different from those showed in the present manual, the manufacturer declines every responsibility,
4. The user is responsible of the damages resulting from the lacked exercise conditions observance in accordance with the agreed technical specifications and order confirmation,
5. **introduce only the listed food products,**
6. Not tamper or damage intentionally nor remove or hide the labels.



The machine must not be used **IN NOT CORRECT WAY or FORBIDDEN** so some damages or injuries could be caused for the operator; in particular:

1. it is forbidden **to move the machine** when it is connected to the electric feeding;
2. it is forbidden **to draw the electric feeding cable or the machine** to disconnect the feeding,
3. it is forbidden **to draw the electric feeding cable or the drinking water flexible pipe or draw the superior cover or the lateral handle** to move the machine,
4. It is forbidden to **put weights** on the machine or on the electric feeding cable, on the drinking water flexible pipe or on the discharging pipe,
5. It is forbidden to **put the electric feeding cable** on sharp parts or with burn danger,
6. It is forbidden the machine use with the damaged and not integer **electric feeding cable or with the control devices**;
7. it is forbidden the machine use with the **drinking water flexible pipe, with the discharging pipe or with the superior cover packing or the lateral door** damaged and not integer and however with the evident presence of water losses from any machine component;
8. It is forbidden to **leave the machine off** with the electric feeding cable connected with the feeding plug or with the drinking water flexible pipe connected to the feeding plant,
9. it is forbidden to **leave the machine charged unguarded switched off or in function;**
10. It is forbidden to **insert any type of object** inside the motor ventilation cap;
11. it is forbidden **the machine functioning without have closet the drosses harvest drawer with inside the filter or without have fastened the pipe for the charge** to the lateral connector (if present),
12. it is forbidden **to thread any type of object** under the machine base or put clothes or other between the machine support stems and the floor,
13. It is forbidden the **use of inflammable substances, corrosive or harmful or high pressure water jets** for the cleaning,
14. It is forbidden to **plunge the machine** in water or in other liquids,
15. It is forbidden the **not authorized personnel use** and with clothes different from that showed for the use,
16. it is forbidden **to introduce in the basin or in correspondence of the service mouth,** during the dish rotation, the hands or any other part of the body or any other object (for example poles, cutlery, etc…), to remove and to facilitate the food product charge,
17. it is forbidden **to maintain the charging door completely open** during the dish rotation, to facilitate the food product charge (**only for 10-18 KG version)**
18. it is forbidden the functioning **with the fixed and moving protection shelters not blocked correctly or removed;**
19. It is forbidden the **partial removal** of the protections and of the danger signals.
20. It is forbidden the functioning without that all the **precautions about the residual risks elimination** have been adopted on behalf of the user,
21. It is forbidden to **smoke or use free flame devices** and manipulate incandescent materials, unless some suitable safety measures aren't adopted,
22. It is forbidden to activate or **set the control and blockage devices as knobs or similar** both during the machine functioning both if you aren't authorized



The user is however responsible of the damages resulting from the lacked observance of the specified normal use conditions. For possible doubts you can enquire at the Authorized Assistance Center.

ENGLISH

CHAP. 3. SAFETY INSTRUCTIONS

INTRODUCTION



The lacked standards and safety procedures applications can be danger and damage sources.
The machine means bound in the use for the respect, on behalf of the final user, of:

1. all rules, of insertion in the environment and of people behavior, fixed from the laws and/or applicable standards; with particular reference to the fixed plant upstream of the supplied machine and for its connection / functioning;
2. All further instructions and use warnings making part of the technical / graphic documentation annexed to the same machine.



Except where differently specified, the **personnel which performs the installation interventions, connection, maintenance, reassembly, and reuse, damages or breakdowns, demolition and dismantling** must be a **skilled personnel** qualified in safety matter and educated on the residual risks, with the competencies, in safety matter, of the maintenance employees.

ENVIRONMENTS, WORKING AND PASSING PLACES

The work environment must answer to the directive 89/654/CEE requirements. In the working area foreign object must not be present. **The employer**, in the directive 89/391/CEE respect, concerning the measures realization turned to promote the safety and workers health improvement during the work, must provide to eliminate or reduce the showed residual risks as foreseen in the present manual.

WARNINGS ON THE RESIDUAL RISKS

RESIDUAL RISK DUE TO THE FIXED AND MOVING PROTECTION FOR INTERVENTIONS WITHIN THE BASIN



For any occasion **the operator must not try to open or remove a fixed or moving protection or tamper a safety device.**
In the phase of **equipment**, **maintenance,** dish change and **cleaning**, and **during all further manual operations** that happens introducing the hands or other body parts in the machine dangerous areas, a residual risk remains due above all to:

1. **Knocks with machine manufacturing parts,**
2. **Grazing and/or abrasion with machine rough parts,**
3. **Sharp pain with the sharpened parts**

The operator and the maintenance man **must be skilled for the intervention connected to the manual operations with open protections**, must be trained on the joined consequent risks and must be authorized from a responsible person and must use adequate individual protection devices, **five fingers anti abrasion gloves**.

RESIDUAL RISK DUE TO THE DISCHARGING OPERATIONS ONLY FOR 10-18 KG MODELS



During the food product discharging operations, **the operator must place a bowl in correspondence of the discharge mouth before to open the door.** Subsequently, with the superior cover closed and blocked, to facilitate the products leakage with continue action on the control device the operator can activate the dish rotation.
In this phase and during the other discharge phases remains a risk due above all to:

1. **food product projection,**

The operator must **however always place the adequately great bowl** and must **maintain the lateral discharge door handle lightly opened to convey and direct the food products in the bowl.**
Besides both the operator both the other people must place laterally and not frontally to the discharge mouth.

RESIDUAL RISK DUE TO THE WATER USE



During the functioning the machine is connected to the drinking water plant to allow the treated product washing. The water and the treated food product dross are after fall discharged or from the machine inferior or lateral side.
In this phase and during all machine functioning remains a residual risk die above all to

1. **flooding possibility,**
2. **water splashes.**

Independently from the discharge position, inferior or lateral, the machine must always be placed above a well with drain for the water harvest.
Besides if the machine is equipped with lateral discharge, it is the maintenance man duty **to foresee and insert a dross harvest filter coming from the basin and connect the pipe for the discharge** to the lateral collector.

PROTECTION DEVICES ON THE MACHINE



The machine protections and safety devices must not be removed.
If they must be removed for extraordinary maintenance requirements **some measures will have to be immediately adopted ready to put in evidence and to reduce at the possible minimum limit the danger.**
The putting back in its place of the protection or of the safety device must happen as soon as the reasons, that have made necessary their temporary removal, are stopped.
All machine protection and safety devices, both electrical both mechanical, must be maintained in conditions of perfect and constant efficiency.

The machine transmission parts are completely isolated by means of fixed protections which don't allow the access for none kinematical chain.
For all **safety functions** including the control and check systems parts joined to the safety, some well-tested components and safety principles have been used.

Main shelters and safety devices:

1. taking into account of the machine use modality and of its use destination, the moving elements aren't isolated from fixed protections and from moving shelters, disposed so that to prevent the dangerous points reaching,
2. on the transparent superior cover a micro switch is placed that stops the machine functioning, when is opened,
3. on the lateral discharge door a micro switch is placed that stops the machine functioning, when is opened. Maintaining the discharge lateral door handle and activating the maintained action control device, it is possible to control the dish rotation within the machine to facilitate the food products leakages,
4. the internal distance between the abrasive dish edge or with bristles and the basin internal surface in correspondence of the discharge mouth is inferior to 6mm.

Transparent superior cover with micro switch **5-10-18 Kg Version**	**Lateral discharge door with micro switch** **10-18 Kg Version**

ENGLISH

CHAP. 4. TRANSPORTATION, PUT ON SERVICE AND USE

WORKING POSITIONS AND OPERATORS TASKS

As described in the instructions manual for the use, the machine is designed to be driven from an **operator** skilled and informed on the residual risks, but with the competencies, in safety matter, of the maintenance employees.
The normal working zone of the operator is:

1. the machine lateral zone opposed to the control panel near the basin, for the manual discharge and charge operations and food product control in work normal conditions with fixed shelters and the lateral discharge door (if any) in closet and blocked positions;

the machine lateral zone where the control panel is present, near the basin, activating the maintained action control device and maintaining for the **handle the lateral discharge door lightly opened to convey and direct the food products in the below blow** with the fixed shelters and the transparent superior cover in closet and blocked position (only for 10-18 KG version)
2.

TRANSPORTATION, HANDLING AND STORING

All transportation and handling operations must be performed from **informed and trained personnel** and **must have read and understood** the safety prescriptions showed in the present instructions manual for the use. Occur:



1. Perform the machine handling and transportation always when you find it uncharged**;**
2. Verify that the lifting means are able to support the loading weight and overall dimensions in safety conditions and that are approved and subjected to a regular maintenance,
3. Adopt all necessary measures to assure the means and loads maximum stability in relation to their masses and barycentre,
4. Avoid to make suffer to the machine rude shaker or accidental collisions during the moving and the loading,
5. Perform the handling with continue movements, without pulls or repeated impulses.

REMOVING PACKAGING, HOW GET RID OF IT

The machines are packaged so that the seepage / liquids insight, organic matters or alive beings is avoided: it is represented from a **covering in polyethylene around the machine**, and all placed on a pallet of adequate size.
Don’t waste the packaging in the environment, but restore it for possible transportations or to address it to the recycling agencies.
The evaluation and the management with the aims of the biological compatibility of the products used in the packaging are of the user competence and responsibility.

It is an employer obligation **to be acquainted of the actual laws in own country and work so that to observe these legislations.**

It is forbidden and besides liable to fines, leave the machine and the electric equipment in the environment.

PREPARATION PRELIMINARY OPERATIONS

STABILITY

The machine stability is designed so that, in the foreseen functioning conditions, taking into account of the climatic conditions is such as to allow the use **without reversal risk, fall,** or **inopportune movement**.
Taking into account of the conformation and its position, the machine results to be intrinsically steady **without any fastening needs to the trampling flat.**
All support feet placed under the base must lay on a solid, uniform and well leveled surface.

ELECTRIC FEEDING

The electric feeding connection must be in conformance with the **country legislation in which is used**.
The electric feeding so must be maintained in conformance with the following technical prescriptions:

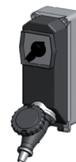
1. **The electric feeding** must be always of type and have an intensity corresponding to the specifications indicated in the machine plate. If excessive voltages are applied, some components will be damaged irreparably,
2. **A differential device must be foreseen** coordinated with the protection circuit, respecting the legislation, the legislative and regulation disposals in force in the installation country;
3. **The electric feeding cable outside the machine cover** must be made pass in the spaces prepared from You and **adequately** protected;
4. If present **the neutral conductor (N)** before feeding the electric equipment, as for you its continuity must be guaranteed (connected and available).
5. Before to feed the electric equipment, as for you must be guaranteed the continuity of the green yellow conductor of the protection equipotential circuit.

ELECTRIC FEEDING SECTIONING DEVICE

The feeding sectioning device, as comparable from what described in the power circuits diagram delivered with the electric equipment, is supplied for the **machine feeding** unique source**.**
In case of incompatibility between the net socket and the device plug **change the socket with another type suitable from maintenance personnel.**
The feeding sectioning device allows separating **(insulate) the machine electric equipment** from the feeding, with the aim to make possible the interventions fulfillment without electric shocks risks.
The sectioning device presents two possible positions:



OFF o "disconnected", the electric equipment results sectioned from the electric feeding



ON o "connected", the electric equipment results connected to the electric feeding

DRINKING WATER FEEDING

The drinking water feeding connection must be in conformance with **the country pertinent legislation where is used. The feeding** must so present the following technical prescriptions:

1. the machine must be connected to **a drinking water piping.**
2. the flexible pipe must be connected to a **tap for the water opening and closure.**
3. for the **protection against the over pressures,** a protection device must be foreseen coordinated with the machine drinking water system, with the aim to respect the legislative and regulation disposal using in the installation country,
4. the **connection manifold sizes of the flexible pipe** in endowment, the **flux pressure and the water temperature** are showed in the technical data table. If the pressure is superior to the maximum agreed, a pressure reducer valve must be assembled,
5. after having performed the connection open slowly the tap to verify that the connection is hermetic. Eventually correct the gasket seat and the connector,
6. **the drinking water flexible pipe for the feeding** must be made pass in the spaces prepared from You and adequately protected.

Drinking water feeding sectioning device

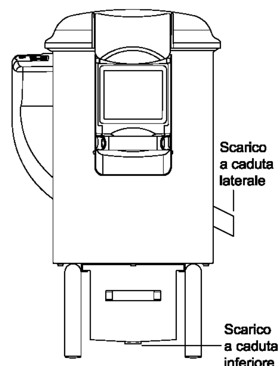
The feeding sectioning device isn't supplied and must be prepared from the user.
It must be n.1 tap for the water opening a closure. The tap must be supplied of adequate connector to be able to screw the pipe union with the supplied flexible pipe seal.
The feeding sectioning device allows separating **(insulate) the machine drinking water equipment from the feeding,** with the aim to make possible the interventions fulfillment without water splashes.

WATER AND DROSS DISCHARGE

The machine allows alternatively to discharge the water and the product working dross in two ways:

1. **with inferior fall,** the machine must be simply placed above a drain well having care to verify that the dross drawer discharge hole is aligned with the well,
2. **with lateral fall,** (standard in the 5 kg table top version).in this case the lateral discharge collector must be connected to a pipe (not supplied) that must discharge a well with drain. Before the discharging in the well a filter must be installed that can separate the dross coming from the basin, from the discharged water. From the connection point to the lateral collector to the insertion point in the water harvest system (well with drain), the pipe must not present folds, reclimbing or curves that can prevent the water fall run off. The discharge pipe must be made pass in the spaces prepared from You and adequately protected.

The discharge water from the machine isn't drinking, so it must be conveyed directly towards floor harvest systems.



ASSEMBLY / DISASSEMBLY



The assembly / disassembly operations of any machine part **are performed with the stop machine, with the plug disconnected from the socket and with water tap closet,** or with the sectioning device in OFF and with the basin completely empty, without nor water nor food products.

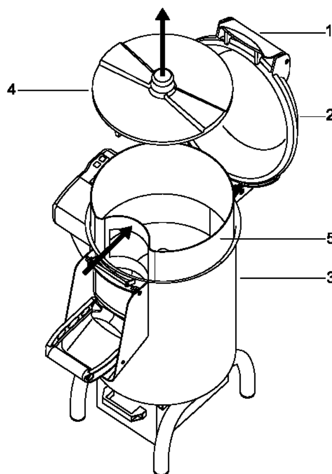
LATERAL DISCHARGE COLLECTOR ASSEMBLY

In the case that the machine is equipped with inferior fall water discharge of the dross drawer, **the water and dross discharge can be foreseen through the lateral fall discharge collector.** The transformation and the intervention can be performed only from the Authorized Assistance Center.

DISH AND ABRASIVE TELO DISASSEMBLY/ASSEMBLY INSIDE THE BASIN

1. Struggle on the handle **(1)** of the transparent superior cover **(2)** and lift it up to carry as back as possible,
2. remove manually possible food products present within the basin **(3)**,
3. grasp manually and lift the dish **(4)** within the basin and extract it.
4. in correspondence of the discharge mouth, push manually the abrasive cloth **(5)** towards inside the basin. After grasp it with both the hands and lift it completely from the basin.

   For the assembly repeat on the contrary the above described operations.





After having inserted the flat, **check the correct bayonet hook in the rotating pivot.**

FUNCTIONING DESCRIPTION

The control devices are designed and manufactured so as much sure and reliable and resistant to the service normal stresses, to the foreseeable strains and to the external agents. Besides they are clearly visible, locatable and marked from a suitable marking. Here follow the main **control devices** are showed:

TYPE / COLOR	REFERENCE / DESCRIPTION
Button / white and black	“ON OFF” / button for the general switching on and switching off of the controls panel.
Button / black	“ **O** ” / button for the machine stop control
Button / white	“ **I** ” / button for the machine starting control with impulse
Button / white	“ ” / button for the maintained action machine starting control with the opened discharge lateral door (if any)
Button / white	“+” / button for the functioning time increase (of 10 sec in 10 sec) keeping pushed it (of 1 sec in 1 sec)
Button / white	“−” / button for the functioning time decrease (of 10 sec in 10 sec) keeping pushed it (of 1 sec in 1 sec)
Display / red	Functioning time visualization

SWITCHING ON / SWITCHING OFF
The impulse switching on and switching off of the controls panel and the display is possible only **with a voluntary action on the control device foreseen with this aim:** button white or black " ON/OFF ".

FUNCTIONING TIME
Before the machine starting the functioning time setting is possible only **with a voluntary action on the control device foreseen with this aim:** button white "+" to increase the time, or the button white "−" to decrease the time.

STARTING
The machine impulse starting is possible, after the switching on, only **with a voluntary action** on the **control device foreseen for this aim**: white button "I" for the machine starting control.

STOP
For the stop control of the machine work function, without have a display complete switching off, activate the black button "**O**".

MAINTAINED ACTION STARTING
The machine maintained action starting is possible only **with a voluntary action on the control device foreseen for this aim: white button** " ". The maintained action control is used in the 10-18 Kg versions for the product unloading operations. During the button releasing the machine stops.

VOLTAGE LACKING
In case of electric feeding breaking or if the machine is disconnected from the electric net, this last one will be able to be restarted only following the starting function, **after the electric feeding back or the reconnection to the electric net**.

TRANSPARENT SUPERIOR COVER OPENING AND LATERAL DISCHARGE DOOR
Lifting the superior cover or the lateral discharge door (if any) the machine stops immediately for the safety micro switch functioning. The machine can be restarted only closing and blocking the superior cover and the lateral discharge door and following successively the starting function.

CONTROLS AND VERIFICATIONS BEFORE STARTING

VERIFICATION / CONTROL	MODALITY AND CHECKS
Check that: ➢ **the machine is placed above a well with drain for the water harvest;** ➢ **the drawer with the filter for the dross harvest is inserted correctly;** ➢ **if present the lateral fall water discharge collector is connected to the discharge pipe with filter for the dross harvest and blocked with clamp.**	Visual check of the showed parts, to check the machine adequate positioning, its parts and the correct connection to the discharge pipe. In contrary case provide for what prescribed through the maintenance man.
Check the integrity: ➢ **of the fixed protections** ➢ **of the transparent superior cover** ➢ **of the lateral discharge door (10-18 Kg versions)** ➢ **of the charge mouth** ➢ **of the abrasive cloth** ➢ **of the machine body**	All fixed protections, etc.., must perform the function for which have been foreseen. Indicated parts sight check to verify their integrity in their surface external part. The parts must be however changed at the first erosion signals or breaking (cfr. Authorized Assistance Centre).
Check the absence: ➢ **on the machine, inside the basin and in correspondence of the discharge mouth (if any) in the product leakage zone of extraneous objects.**	Sight control of the indicated parts, to check of objects or extraneous bodies lacking as for example different tools, clothes, etc… and that there isn't however the food product. In case of presence, provide with their removal.
Check that: ➢ **the connection to the drinking water plant is performed correctly as prescribed;** ➢ **the drinking water tap is opened;** ➢ **water drops are absent that leakage from the plastic case inferior zone, from the superior cover or from the inferior door.**	Visual check of the showed parts, to check the correct connection and the absence of what showed. In contrary case provide for what prescribed through the maintenance man.
Check the cleaning: ➢ **of the machine internal parts;** ➢ **of the internal abrasive cloth, of the flat, of the transparent superior cover internal part, of the discharge door, of the discharge mouth;** ➢ **of the drinking water injection nozzle inside the basin;** ➢ **of the machine external surface**	All indicated parts surfaces, before the machine use must be checked visually to verify their cleaning. For the sight check of the internal part, open the superior cover. In case of molds presence or other type of dirtiness, provide with the cleaning procedure in accordance with the chapter 5 indications**.**

VERIFICATION / CONTROL	MODALITY AND CHECKS
Check the functionality: ➢ **of the control system parts / safety control;** ➢ **Of the control devices.**	All devices must perform the function for which have been foreseen. Control directly the devices so that these ones determine the waiting function. The actuators and all parts must be however changed to the first erosion signals or breaking (cfr Authorized Assistance Centre).
Check the absence: ➢ **Of strange noises after the starting**	During the functionality checking of the control devices, if there are strange noises, due for example to seizing or mechanical breaks stop immediately the machine and activate the maintenance service.

For any intervention type or for the parts change that are damaged, **activate the maintenance service**. The possible change must happen with manufacturer original products or at least of quality, safety and equivalent characteristics. For analysis contact the Authorized Assistance Center.

PUT IN FUNCTION

The machine operator can put in function the machine following in order the under reported indications:

1. controls positive result / verifications BEFORE THE STARTING of what above,
2. Close and block the discharge lateral door (**only for 10-18 KG version**) pushing it towards the machine body and lowing the handle for the block,
3. Introduce manually the food product with the superior transparent cover completely opened, inside the basin. The filling must happen in accordance with the limits established in the machine technical data,
4. Control positive result of the drinking water injunction nozzle, that must not be clogged,
5. Close and block the superior transparent cover pushing towards the machine body and lowing the handle for the block,
6. Put in the machine lateral zone and switch on the machine and the display, activating with impulse the button "ON OFF".
   Successively set the functioning time with impulses on the buttons "+" to increase the time, or "−" to decrease it and start the functioning activating the button "**I**",
7. at the end of the set time the machine stops and on the display the last working time appears. If you want to reactivate the functioning follow the indications of the previous point or push "I" to repeat the cycle. If on the contrary you want to stop the functioning before the end of the set time, activate with impulse the button "**O**".

5Kg PEELER UNLOADING

Open the superior transparent cover and take manually the food product from the basin.

5Kg MUSSEL WASHER UNLOADING

Open the superior transparent cover and lift from the handle the plate with the food product.

10-18 Kg PEELER AND MUSSEL WASHER UNLOADING

The machine operator can perform the basin discharge following in order the showed indications:

1. put an adequate great bowl in correspondence of the discharge mouth,
2. unblock and open the discharge lateral door pull towards up the block handle,
3. put laterally and not frontally to the discharge mouth, open lightly the discharge lateral door to convey and make direct the food products in the bowl,
4. push with continue action the button " ", to activate the flat rotation so to facilitate the food product leakage.

For the food products discharge remained in the basin bottom, it is also possible to open the superior transparent cover and draw manually the food product from the basin superior zone.

SWITCHING OFF

In succession, the switching off must follow what here under indicated:

1. before the switching off discharge completely the basin content,
2. stop the machine activating the button "**OFF**",
3. close the drinking water tap and unscrew the feeding pipe union of the drinking water from the tap,
4. Disconnect the machine plug from the feeding socket,
5. Perform the cleaning interventions.

CHAP. 5. MAINTENANCE, BREAKS RESEARCH AND CLEANING

ENGLISH

MAINTENANCE MAN REQUIREMENTS

With the term "**maintenance**" must not be understood only the periodical check of the machine normal functioning but also the analysis and the consequent remedy of all causes that for any matter put it out of service. It is absolutely necessary that for the **maintenance, cleaning, parts change and breaks research** activities performed from the user, **this work is entrusted to skilled personnel**, competence and authorized from the employer.
All operations of **maintenance, cleaning and parts change**, none excluded, must be definitely performed with the machine completely stopped and insulated from the external feeding sources.

MAINTENANCE PRESCRIPTIONS, DAMAGES RESEARCH AND CLEANING

PROTECTIONS REMOVAL AND/OR PROTECTION DEVICES
For the interventions of the present **charter, it isn't necessary to remove from their position both fixed shelter both moving one.**

INSULATION FROM THE EXTERNAL FEEDING SOURCES
Before to perform any operation of **maintenance, cleaning and parts change**, the external feeding sources must be sectioned and insulated:

1. Position on "zero" the protection device placed upstream of the electric equipment feeding line.
2. Disconnect the general sectioning device and provide to protect the plug with proper systems
3. Close the drinking water tap,
4. Slacken and unscrew completely the drinking water flexible pipe union from the tap.

BREAKS OR DAMAGES RESEARCH AND MOVING ELEMENTS UNBLOCKING

Here follow are indicate the interventions for the **breaks or damages research and moving elements unblocking** which can be **performed from maintenance men**.

TYPE	POTENTIAL CAUSE/S	MODALITY AND COMPARISONS
Net voltage lacking	General Black out	Contact the electric energy distributor
	Fuses or magneto thermals intervention place upstream of the machine feeding line	After having eliminated the causes that have determined the protection device intervention, restore it. In case of problem persistency contact an electrician technician.
Functioning intervention	Protection device intervention inside the machine	Contact an electrician technician: after having eliminated the causes that have determined the protection device intervention, restore it. **In case of fuses intervention,** change them with types of the same model, calibration and intervention curve.
	Unblock and opening of the transparent superior cover or of the discharge lateral door (if any)	Unblocking and opening the cover or the door, the machine stops immediately for the safety micro switches functioning. Close and block the cover and the door handles.
	Cause/s not identifiable	Contact directly the Authorized Assistance Center
The machine doesn't function: the flat doesn't rotate	Feeding voltage lacking. Sectioning devices on "O". Lacked working time setting Intervened fuses or not functioning magneto thermals. Lacked buttons functioning. Damaged micro switches Slow drive belt determines also noise or creaking emission	Check and restore the electric energy. Turn the sectioning devices in the position "ON " Set the timer in the controls panel Change the intervened fuses, check the magneto thermal switches condition. Check the buttons efficiency and eventually contact directly the Authorized Assistance Centre. Contact directly the Authorized Assistance Centre Contact directly the Authorized Assistance Centre
The potatoes peel or the mussels scrape don't happen in a correct way.	Worn flat surface Abrasive cloth surface inside the worn basin	Contact directly the Authorized Assistance Centre for the change Contact directly the Authorized Assistance Centre for the change
Drinking water absence inside the basin during the functioning	Drinking water flexible pipe not connected Tap closed Water emission nozzle inside the obstructed basin Damage in the plant inside the machine	Connect the drinking water flexible pipe, screwing the piping union to the tap male joint Rotate the superior part in clockwise for the drinking water flow Perform the nozzle holes cleaning as showed, with the switched off machine and insulated from the external feeding sources Contact directly the Authorized Assistance Centre
Excessive water presence inside the basin that doesn't discharge or splash in the machine inferior zone	Dross separation filter obstructed Drawer in steel in the body inferior zone mal inserted Presence of losses from the lateral discharge pipe union	Perform the cleaning as showed in the appropriate chapter Insert on the drawer bottom so that the basin discharge happens completely inside the drawer Discharge pipe not inserted correctly or not blocked with strip

TYPE	POTENTIAL CAUSE/S	MODALITY AND COMPARISONS
Presence of evident water drops or wire drawings in the machine superior and/or inferior surface	Drinking water flexible pipe unions not screwed correctly to the tap or to the machine Worn transparent superior cover gasket Worn discharge inferior door gasket 10-18 Kg versions Water losses presence in the plastic wrapping perimeter zone Water splashes coming from the flexible pipe or wire drawings	Switch off the machine, insulate it from the external feeding sources and tighten the pipe unions to the relative male joints. In the case the pipe union thread is stripped or the gaskets are absent, contact directly the Authorized Assistance Centre Contact directly the Authorized Assistance Centre for the change Contact directly the Authorized Assistance Centre for the change Contact directly the Authorized Assistance Centre Flexible pipe with holes or cracks, contact directly the Authorized Assistance Centre for the change. Change the pipe at least every 3 years

EXTRAORDINARY MAINTENANCE

For the intervention of **extraordinary maintenance**, consequent to breaks or revisions or mechanical and electric damages (for example the movement drive belts tensioning, etc…), it is necessary an intervention request directly to the Authorized Assistance Center.

The instructions about the extraordinary maintenance don't appear in the present instruction manual for the use and so must be explicitly requested to the manufacturer.

CLEANING



It is forbidden to clean by hand the organs and the elements in motion.

All cleaning interventions must be started only and exclusively, **after having unloaded the machine with the food product in working and having insulated from the electric feeding source and from external energy.**

The machine, the electric equipment and the machine board components **must not be ever washed utilizing water, and not in any kind of jets form and quantity; so, without "bucket" nor "rubber" nor "towel**". Don't put ever directly the machine in the sink or under the tap.

The machine hygiene level classification and the associated equipment, for the foreseen use, are 2 (two): machine that, after a hygiene risk evaluation, is in conformance with applicable international standards requirements, but requests a programmed disassembly for the cleaning.

FREQUENCY	PERSONNEL	MODALITY
At the end of every shift work and however before the daily use	Operator	All the surface and the machine parts destined to come in contact with the food product or with **the food zones** ((basin internal surface, transparent superior cover, discharge lateral door, the flats) and the splashes zones (machine external surface), must be cleaned with the following modalities and order: 1. discharge all food products inside the basin, 2. close and block the transparent superior cover and the discharge lateral door and perform a cycle of at least 10 seconds with the connected drinking water but without food products, 3. unblock and open the cover and the lateral door and remove both the basin bottom flat, both the coating abrasive cloth of the basin internal surface, 4. the easy removal happens lifting the basin surface cloth before from the anterior zone in correspondence of the discharge mouth, after from the other parts, 5. close and block the cover and the lateral door and perform a cycle of at least 10 seconds with the connected drinking water but without food products, 6. unthread the steel sheet drawer from the keel bottom and empty the working dross. If the lateral discharge is present, make the same with the filter connected with the discharge pipe, 7. wash the flat and the abrasive cloth under the drinking water jet, 8. The abrasive plate cannot be washed in the dishwasher 9. unblock and open the cover and the lateral door and: ➢ Scrape the surfaces from the possible food product residuals (for example with plastic scrapers); ➢ **Clean all the food zone surfaces and jets zone with a morbid dampened clothes** (not draining) **with detergent diluted in hot water** (also common soap for dishes is good). Don't soak them. With a towel clean inside the grinding mouth. Use specific products for steel, which must be liquids (not in cream or pastries however abrasive) and above all must not contain chlorine. Against the fat substances the denatured alcohol. ➢ **Rinse with cleaned hot water and successively dry all food zone surfaces and jets zone** with soft clothes that don't lose coats. ➢ **The reassembly** must happen only after a working requirement, leave the pieces wrapped in a dry soft clothes that don't lose coats **PERIODS OF LONG INACTIVITY** During the machine **long inactivity periods** provide to pass vigorously on all steel surfaces (especially if stainless) a clothes soaked of Vaseline oil so that to spread a protective veil. **THINGS NOT TO DO BEFORE OR DURING THE CLEANING:** ➢ Enter towards the moving elements without to be previously checked of their stop; ➢ Enter towards the moving elements without have stopped it in safety stop (blockage in zero position of the electric feeding sectioning devices) **PRODUCTS NOT TO USE:** ➢ Compressed air with jets towards the machine; ➢ A high pressure cleaner or a continue water jet; ➢ Vapor equipment or water jets in pressure;

FREQUENCY	PERSONNEL	MODALITY
		➢ Detergent that contains **CHLORINE** (also if diluted) or its compounds as: the bleach, the muriatic acid, products to clear the drain, products for the marble cleaning, in general decalcifying, etc … can attack the steel composition, staining and oxidizing it unavoidable. The only above described products fumes can oxidize and in any case corrode the steel; ➢ Steel wool, brushes or abrasive discs produced with other metals or alloys (ex. Common steel, aluminum, brass, etc…) or tools that have previously cleaned other metals or alloys, that except to scratch the surface. ➢ Detergents in abrasive dust; ➢ Fuel, solvents or inflammable and/or corrosive fluids; ➢ Substances used to clean the silver.

ENGLISH

CHAP. 6. SELLING

Actuation of the directives 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE, about the dangerous substances use reduction in the electric and electronic equipment, as well as the refuse selling



The barred garbage symbol included on the machine shows the needs that the machinery at the end of its useful life is sold in appropriate centers



The present machine rubbish collection at the end of its life is organized and managed from the producer. The user that will be able to get rid of the present machine will have so to contact the producer and follow the new adopted system to allow the equipment rubbish collection reached at the life end.
The adequate rubbish collection for the equipment successive starting dismissed to the recycling, to the treatment and to the environmentally compatible selling contributes to prevent possible negative effects on the environment and on the health and favors the reuse and/or material recycling of the equipment.
In the machine dangerous substances are not present.



The product unauthorized selling on behalf of the holder behaves the administrative sanctions application foreseen from the actual standard.

CHAP. 7. MANUFACTURING MATERIALS

In accordance with the functioning and production requirements, the machine can be constituted with different typology of manufacturing materials.

GROUP	MATERIALS TYPOLOGY		
	Anodized aluminum	Stainless steel AISI 304	Plastic for foods
Body and machine basin		●	
Mouth discharge 10-18 Kg versions		●	
Transparent superior cover			●
Flexible pipe of drinking water feeding			●
Discharge lateral door			●
Dross drawer and dross filter		●	
Peeler dish	●		
Mussels scraper dish			●

INDICE

GARANTÍA

La máquina es garantizada 12 (doce) meses de la fecha de la venta.
La garantía cubre las reparaciones de las máquinas adquiridas cerca de los puntos de venta autorizados, en caso de que sea demostrado que éstas sean defectuosas en los materiales o en el ensamblaje, a las condiciones aquí en seguida establecidas::

1. por garantía se entiende la sustitución gratuita de todas aquéllas partes que han resultado defectuosas de fabricación. La garantía decae si no acompañada por resguardo fiscal o factura que certifica la adquisición y para los siguientes casos:
   e. manumisión de la máquina o perjuicio de la misma debida a incuria;
   f. empleo de la máquina con modalidad no conforma a las advertencias indicadas sobre el manuale de instrucciones;
   g. daños provocados por el no idoneidad del entorno en que el aparato obra y de fenómenos no dependientes del normal funcionamiento de la máquina (irregularidad de los valores tensión y frecuencia en la instalación de red);
   h. intervenciones de reparación efectuadas por personas o centros no autorizados por el fabricante,
2. la solicitud de intervención en garantía tendrá que únicamente ser efectuada a puntos de venta o a laboratorios autorizados;
3. la máquina tendrá que ser devuelta en puerto franco al constructor por la reparación, los gastos de transporte siempre estan a cargo del destinatario,
4. es excluida la sustitución de la máquina además de la prolongación de la garantía a causa de intervención por avería;
5. el fabricante no contesta por daños directos o indirectos de cualquiera natura a personas o a cosas por el empleo impropio de la máquina o por fallido empleo durante el tiempo necesario por las reparaciones.

CAP. 1. ORGANIZACIÓN DEL CONTENIDO Y MODALIDAD DE CONSULTACION

OBJETIVO DEL MANUAL

ESPAÑOL

IMPORTANCIA DEL MANUAL

El presente manual de instrucciones y uso es que considerarse como **parte integrante de la máquina**:

1. tiene que ser custodiado por toda la vida de la máquina.
2. tiene que acompañar la máquina en caso de cesión de la misma.
3. además de reconducir todas las noticias útiles para los operadores, contiene (recogido en capítulos específicos), esquemas eléctricos que servirán para las eventuales intervenciones de manutención y reparación.

OBJETIVO / FINALIDAD DEL MANUAL.

El Manual de instrucciones y uso **tiene el objetivo de** proveer al cliente todas las informaciones necesarias para que, más de un adecuado empleo de la máquina suministrada, sea capaz de administrar la misma en el modo más autónomo y seguro posible.
Además el presente manual ha sido redactado al objetivo de proveer **indicaciones y advertencias** para conocer la máquina suministrada, para comprender sus principios y límites de funcionamiento. Por eventuales dudas interpelar el Centro de Asistencia Autorizado.

DESTINATARIOS

El presente manual de instrucciones y uso, remitido en número de n. 1 copia junto a la máquina, es provisto como parte integrante del mismo, es dirigido sea a los operadores sea a los técnicos calificados habilitados a la instalación, empleo y manutención.

El responsable del servicio de prevención y protección del cliente y **los ulteriores empleados** a los que es destinada la máquina, tienen que examinar el presente manual de instrucciones y uso, para adoptar todas las medidas técnicas y organizativas

RESPONSABILIDAD



- En el caso el presente manual padezca perjuicios o sea perdido, es posible solicitar copia de ello al Centro de Asistencia Autorizado.
- El presente manual refleja el estado de la técnica al momento de la construcción de la máquina; el constructor se reserva el derecho a poner al día la producción y por consiguiente otras ediciones del manual, sin la obligación de poner al día producciones o manuales precedentes, si no en casos particulares que conciernen la salud y la seguridad de las personas.
- Poner particular atención al contenido de los riesgos residuos que hay sobre la máquina y las prescripciones a que tienen que atenerse los operadores.
- El constructor es responsable por la máquina en su original configuración.
- El constructor no es responsable por daños traídos por el empleo impropio o no corregido de la máquina y de la documentación o por daños traídos por la violación de normas imperativas, negligencia, impericia, imprudencia y no respeto de normas reglamentarias de parte del empresario, del operador o del manutentor y por cada eventual avería causada por un empleo irrazonable, impropio y/o equivocado
- El constructor no es responsable por las consecuencias causadas por el empleo de partos de repuesto no original o con características equivalentes.
- El constructor es responsable sólo por las informaciones indicadas en la versión original del manual en lengua italiana.
- La inobservancia de las prescripciones contenidas en este manual provocará el inmediato decaimiento de la garantía.

Los responsables de establecimiento, que gobiernan las actividades laborales, deben, en el ámbito de las correspondientes atribuciones y competencias:

- actuar las medidas de seguridad previstas;
- instruir a los operadores de los riesgos específicos a cuyo estan expuestos y llevar ellos a conocimiento
- de las normas esenciales de prevención;
- disponer y exigir que cada operador observe las normas de seguridad y use los medios de protección puestos a disposición:
- poner más que un operador, al mismo tiempo, al trabajo sobre tal manufactura.

SIGNIFICADO DE LA SIMBOLOGÍA

En seguida es precisado claramente el sentido de los símbolos y las definiciones que serán utilizadas en el presente documento.



PELIGRO
Indica la presencia de un peligro por quien obra sobre la máquina y por quien se encuentra en las vecindades por tanto la actividad insigne tiene que ser desarrollada en el respeto de las normas de previdencia sobre el trabajo vigentes y de las indicaciones indicadas en el presente manual.



PRECAUCIÓN
Indica una advertencia sobre informaciones útiles y/o ulteriores recomendaciones y/o tretas inherentes la operación en curso.



ATENCIÓN
Indica una operación que ejecutar con atención para evitar traer daño a la máquina.

CAP. 2. INFORMACIONES GENERALES Y CARACTERÍSTICAS

DESTINACION USO Y PARTES CONSTRUCTIVOS

El pelapatatas o en la continuación denominada "máquina", es planeada para pelar patatas utilizando el plato abrasivo pelapatatas.

El limpiamejillónes o en la continuación denominada "máquina", es planeada para limpiar la superficie externa de los mejillónes utilizando el plato con cerdas limpiamejillones.

La máquina es constituida por un motor eléctrico integrado dentro de una carena de acero INOXIDABLE, en cuyo el árbol motor es conectado por adecuada correa de transmisión al gozne de rotación donde debe ser insertado manualmente el plato de limpieza.
En su configuración base la máquina es constituida de:

1. **n. 1 carena de acero INOXIDABLE** en la que son insertados los productos alimenticios por tratar.
   La superficie interior de la tina INOXIDABLE donde es introducido el producto por tratar es revestida manualmente con un paño abrasivo removible y lavable.
2. **n. 1 plato abrasivo** de insertar manualmente en el gozne de rotación, empleado para pelar las patatas (**sólo por la máquina** PELAPATATAS)
3. **n. 1 plato con cerdas** de insertar manualmente en el gozne de rotación, empleado para limpiar la superficie externa de los mejillónes (**sólo por la máquina LIMPIAMEJILLONES**)
4. **n. 1 tapadera superior transparente** que permite de observar el adelanto de la elaboración, tal tapadera es dotada de manija y de sensor de seguridad que nota la posición de cierre;
5. **n. 1 taquilla de descargue lateral** que permite el descargue del producto al final de la elaboración. La taquilla es dotada con sensor de seguridad que nota la posición de cierre (ausente en el pelapatatas y en el limpia-mejillones de 5Kg)
6. **n. 1 cajón en chapa de acero INOXIDABLE** integrado manualmente bajo el fondo de la carena, sobre el que se descarga el agua y las escorias del producto. Al interior del cajón es posicionado n.1 filtro en chapa de acero INOXIDABLE pinchado por la colección de las escorias. En la zona inferior del cajón está presente un colector por el descargue a caída del agua sobre pozuelo con pileta (ausente en el pelapatatas y en el limpia-mejillones de 5Kg modelo de mostrador)
7. **n. 1 envoltura plástica** enclavada lateralmente a la carcasa y sellada con adecuada guarnición, contenente el material eléctrico y en cuya zona superior está presente el **panel de mando** por el funcionamiento de la máquina
8. **n. 1 envoltura plástica** fijado lateralmente a la carcasa y sellado con adecuada guarnición, que contiene el material eléctrico y en la zona superior está presente el **panel de mando** por el funcionamiento de la máquina

Todos los materiales a directo contacto con el producto alimenticio están conformes a las vigentes normativas higiénicas por alimentos.
La máquina es provista de etiqueta de identificación sobre la que son reconducidos los siguientes datos:

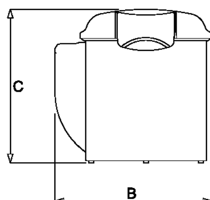
CE

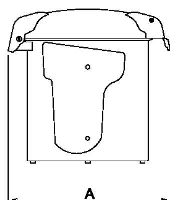
Mod.			
Nr.		A	
V		Hp	
Hz		kW	
Kg		ANNO	

[fac simile]

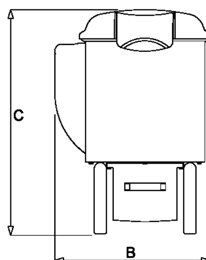
DATOS TÉCNICOS Y CONSTRUCTIVOS

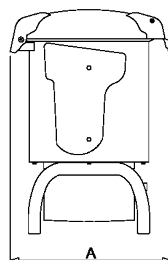
DATOS TECNICOS	CARACTERISTICAS		
	Modelo 5 kg	Modelo 10 kg	Modelo 18 kg
Potencia motor pelapatatas (kW) / (Hp)	0,37kW / 0,50Hp	0,55kW / 0,75Hp	0,90kW / 1,2 Hp
Potencia motor limpiamejillones (kW) / (Hp)	0,35kW / 0,50Hp	0,35kW / 0,50Hp	0,65kW / 0,90Hp
Numero vueltas plato pelapatatas	270	320	320
Numero vueltas plato limpiamejillones	145	180	180
Producción horaria pelapatatas (kg/h)	100	300	500
Producción horaria limpiamejillones (kg/h)	50	150	250
Largo tubo flexible de abrocho agua potable (mm)	1500	1500	1500
Abrocho de alimentación del tubo flexible	¾ "	¾ "	¾ "
Presión agua potable de alimentación (bar)	0,2 – 10	0,2 – 10	0,2 – 10
Temperatura del agua	5°C – 20°C	5°C – 20°C	5°C – 20°C
Diámetro colector descargue a caída lateral (mm)	50	50	50
Diámetro colector descargue a caída inferior (mm)	40	40	40
Masa (kg)	35 / 28 para banco	40	45
Dimensiones obstruido A x B x C (mm)	520x530x700 para banco 520x530x520	660x530x850	660x530x950

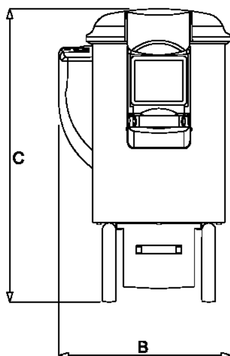


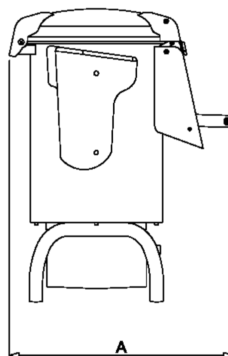


PARA BANCO 5 Kg









Nivel de potencia acústica continúo equivalente ponderado A.	Minor de 70dBA
Naturaleza de la corriente - Frecuencia	Cfr. placa de matrícula de la máquina
Corriente a llena carga	Cfr. placa de matrícula de la máquina
Tensión nominal de empleo	Cfr. placa de matrícula de la máquina
Tensión de los circuitos auxiliares	AC 24V – DC 24V
Masa y neutro	TT e TN
Grado de protección	IP X4
Lugar de empleo	interior
Posicionamiento de la máquina	**A tierra en correspondencia de pozuelo con pileta por la colección de las aguas**
Temperatura aire entorno max	+40°C
Iluminación mínima solicitada	500 lux
Conformidad directivas de producto	**98/37/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, Reg. 1935/2004, Reg. 2028/2006**

ESPAÑOL

ESPAÑOL

GRUPO	EJEMPLO
1. tapadera superior 2. manija tapadera superior 3. manija taquilla descargue producto 4. cajón recogido escorias 5. panel mandos 6. caja eléctrica 7. carena máquina 8. pies de apoyo	PARA BANCO 5 Kg 1 2 5 6 7 1 2 3 4 5 6 7 8

PLATOS DE ELABORACIÓN		DIMENSIONES (mm)
Plato abrasivo por peladura patatas		**Ø 385mm**
Plato con cerdas por limpieza mejillón		**Ø 385mm**
Plato con cepillos para limpieza mejillones modelo 5 Kg		**Ø 385mm**

USO NORMAL, USO IMPROPIO, USO NO CORRECTO O PROHIBIDO

La máquina descrita en el presente manual de instrucciones y uso es prevista para ser conducida **por un solo operador** adiestrado e informado sobre los riesgos residuos, pero con las competencias, en materia de seguridad, de los empleados a la manutención. El operador tendrá que poseer al menos la edad mínima prevista por las leyes sociales en el ámbito del trabajo y haber disfrutado necesaria preparación técnica al menos de un operador más experto que lo haya adiestrado preliminarmente al empleo correcto de la máquina.



En su **USO NORMAL**, y razonablemente previsible, la máquina puede ser utilizada solamente para **pelar patatas (Modelo PELAPATATAS), o para limpiar la superficie externa de los mejillónes (Modelo LIMPIAMEJILLONES) con la tapadera y taquilla cerradas y atascadas**.



La máquina no tiene que ser utilizada **DE MODO IMPROPIO**; en particular:

1. no tiene que ser empleada para usos domésticos
2. no tiene que ser hecha funcionar con parámetros diferentes de aquellos indicados en el tablero de las características técnicas
3. por cada empleo de la máquina con modalidades diferentes de aquellos indicados en el presente manual, el constructor declina cada responsabilidad
4. el usario es responsable de los daños resultantes de la fallida observancia de las condiciones de ejercicio concordada durante específica técnica y de confirmación de orden,
5. **sólo introducir los productos alimenticios indicados,**
6. no forzar o deteriorar intencionalmente ni remover o esconder las etiquetas.



La máquina no tiene que ser utilizada **DE MODO NO CORRECTO** o bien **PROHIBIDO** en cuanto se pudieran causar daños o heridas para el operador, en particular:

1. es prohibido **desplazar la máquina** cuando està abrochada a la alimentación eléctrica;
2. es prohibido **tirar el cable de alimentación eléctrica o la máquina** para desconectar la espina de alimentación,
3. es prohibido **tirar el cable de alimentación eléctrica o el tubo flexible de agua potable o el tubo de descargue o tirar la tapadera superior o la manija lateral** para desplazar la máquina
4. es prohibido **poner pesos** sobre la máquina o sobre el cable de alimentación eléctrica, sobre el tubo flexible de agua potable o sobre el tubo de descargue,
5. es prohibido **posicionar el cable de alimentación eléctrica** sobre partes cortantes o con peligro de quemadura,
6. es prohibido el empleo de la máquina con el **cable de alimentación eléctrica u los aparatos de mando** dañados y no integros;
7. es prohibido el empleo de la máquina con el **tubo flexible de agua potable, con el tubo de descargue o con las guarniciones de la tapadera superior o la taquilla lateral** dañadas y no integras y en todo caso con la evidente presencia de pérdidas de agua de algún componente de la máquina
8. es prohibido **dejar la máquina apagada** con el cable de alimentación eléctrica anudado a la espina o con el tubo flexible de agua potable abrochado a la instalación de alimentación,,
9. es prohibido **dejar la máquina cargada abandonada apagada o encendida en función**;
10. es prohibido **enhebrar cualquier tipo de objeto** dentro del casquete de ventilación del motor;
11. es prohibido **el funcionamiento de la máquina sin haber cerrado el cajón de recogidas escorias con al interior el filtro o sin haber abrochado el tubo por el descargue** al colector lateral (si presente),
12. es prohibido **enhebrar cualquier tipo de objeto** bajo el zócalo de la máquina o posicionar paños u otro entre los prensatelas de apoyo de la máquina y el suelo,
13. es prohibido **el empleo de sustancias inflamables, corrosivas o nocivas o chorros de agua a alta presión,** por la limpieza
14. es prohibido **sumergir la máquina o los componentes** en agua u otros líquidos,
15. es prohibido **el empleo a personal no autorizado** y con ropa diferente de aquellas indicada por el empleo,
16. es prohibido **introducir en la tina o en correspondencia de la boca de descargue** durante la rotación del plato, las manos o cualquiera otra parte del cuerpo o cualquier otro objeto (por ej. astas, cubiertos, etc…), para remover o facilitar el descargue del producto alimenticio,
17. es prohibido **mantener la taquilla de descargue completamente abierta** durante la rotación del plato, para facilitar el descargue del producto alimenticio **(sólo versión 10-18 KG)**
18. es prohibido el funcionamiento **con los amparos de protección fijos y móviles no parados correctamente o extirpados;**
19. es prohibida la **parcial eliminación** de las protecciones y las señales de peligro.
20. es prohibido el funcionamiento sin que hayan sido adoptados de parte del usario todas **las medidas acerca de la eliminación de los riesgos restantes**,
21. es **prohibido fumar u usar aparatos a llama libre** y manipular materiales incandescentes, a menos que no sean adoptadas idóneas medidas de seguridad,
22. es prohibido accionar o **regular los aparatos de control y bloqueo** sea durante el funcionamiento de la máquina, sea en ausencia de autorización del empresario



El usario es en todo caso responsable de los daños resultantes de la fallida observancia de las condiciones de empleo normal precisada. Por eventuales dudas dirigirse al Centro de Asistencia Autorizado.

CAP. 3. INSTRUCCIONES POR LA SEGURIDAD

ANTEPUESTA



La fallida aplicación de las normas y procedimientos de seguridad puede ser manantial de peligro y daño. **La máquina se entiende vinculada en el** empleo al respeto, de parte del usuario final, de:

1. todas las reglas, de inserción en el entorno y de comportamiento de las personas, establecidas por las leyes y/o normas aplicables; con particular referencia a la instalación fija a monte de la máquina dotada y por su atadura/funcionamiento;
2. todas las ulteriores instrucciones y advertencias de empleo que hacen parte de la documentación técnico/gráfica anexa a la máquina misma.

ESPAÑOL



Excepto dónde de otra manera precisado, **el personal que ejecuta las intervenciones de instalación, atadura, manutención, reinstalación y reutilizacion, búsqueda averías, demolición y desmantelamiento** tiene que ser un **personal experto** adiestrado en materia de seguridad e informado sobre los riesgos residuos, con las competencias, en materia de seguridad, de los empleados a la manutención.

ENTORNOS, PUESTOS DE TRABAJO Y DE PASO

El entorno de trabajo tiene que contestar a los requisitos de la norma 89/654/CEE. En el área de trabajo no tienen que ser presentes objetos extraños. El **empresario**, en el respeto de la norma 89/391/CEE, que atañe la realización de medidas dirigida a promover la mejoría de la seguridad y la salud de los trabajadores durante el trabajo, tiene que proveer a eliminar o reducir los riesgos residuos indicados como previstos en el presente manual.

ADVERTENCIAS EN MÉRITO A LOS RIESGOS RESIDUOS

RIESGO RESTANTE DEBIDO A LA ELIMINACIÓN DE LOS AMPAROS FIJOS Y MÓVILES Y POR INTERVENCIONES DENTRO DE LA TINA



Por cualquiera **eventualidad el operador no tiene que intentar nunca abrir o remover un amparo fijo o moviles o forzar un aparato de seguridad.**

En la fase de **equipajamiento**, de **manutención,** de **sustitución del palto**, y **durante todas las ulteriores operaciones manuales** que ocurren introduciendo las manos o los brazos u otras partes del cuerpo en las áreas peligrosas de la máquina, queda sobre todo un riesgo residuo debido a:

1. **choques con partes constructivos de la máquina**
2. **arrastramiento y/o abrasión con partes rudas de la máquina**
3. **picadura con las partes puntiagudas**

El operador y el manutentor **tienen que ser adiestrados por la intervención conexa a las operaciones manuales con amparos abiertos**, tienen que ser instruidos sobre los consiguientes riesgos conectados y tienen que ser autorizados por persona responsable y tienen que emplear adecuados aparatos de protección individual, **guantes antiabrasión a cinco dedos**.

RIESGO RESTANTE DEBIDO A LAS OPERACIONES DE DESCARGUE SÓLO PARA MODELOS 10-18 KG



Durante las operaciones de descargue del producto alimenticio, **el operador tiene que posicionar un cuenco en correspondencia de la boca de descargue antes de abrir la taquilla**. Sucesivamente, con la tapadera superior cerrada y bloqueada, para facilitar el derrame de los productos con acción continua sobre el aparato de mando el operador puede activar la rotación del plato.
En esta fase y durante todas las otras fases de descargue, queda sobre todo un riesgo restante debido a:
1. **proyección de los productos alimenticios**,

El operador tiene que **en todo caso siempre posicionar un cuenco adecuadamente grande** y tiene que **mantener la manija de la taquilla de descargue lateral ligeramente abierta para convoyar y hacer dirigir los productos alimenticios en el cuenco**.
Además sea el operador sea otras personas, tienen que posicionarse lateralmente y no frontalmente a la boca de descargue.

RIESGO RESTANTE DEBIDO A EL EMPLEO DE AGUA



Durante el funcionamiento la máquina es unida a la instalación de agua potable para permitir el lavado del producto tratado. El agua y las escorias del producto alimenticio tratado, vienen en fin descargadas a caída o de la zona inferior o lateral de la máquina.
En esta fase y durante todo el funcionamiento de la máquina, queda sobre todo un riesgo restante debido a

1. **posibilidad de inundación,**
2. **bosquejos de agua.**

Independientemente de la posición del descargue, inferior o lateral, la máquina tiene que siempre ser posicionada sobre un pozuelo con pileta por la colección del agua.
Además en el caso en que la máquina sea provista de descargue lateral, es obligación del **manutentor prever e insertar un filtro de recogidas escorias procedentes de la tina y abrochar el tubo por el descargue** al colector lateral

APARATOS DE PROTECCIÓN SOBRE LA MÁQUINA



Las protecciones y los aparatos de seguridad de la máquina no tienen que ser removidos.
En caso de que ellos tengan que ser removidos por exigencias de manutención extraordinaria **tendrán que ser adoptadas enseguida medidas adecuadas a poner en evidencia y a reducir al límite mínimo posible el peligro que deriva**.
La remesa en sitio de la protección o del aparato de seguridad tiene que ocurrir en cuanto sean dejadas las razones que han sido necesaria su temporal eliminación.
Todos los aparatos de protección y de seguridad de la máquina sea electricos sea mecanicos, tienen que ser mantenidos en condiciones de perfecta y constante eficiencia.

Los órganos de transmisión de la máquina son completamente segregados a través de protecciones fijas que no permiten el acceso a ninguna cadena cinemática.
Por todas la **función de seguridad** que atañen los sistemas de mando y control, han sido utilizados componentes y principios de seguridad bien aprobados

Principales amparos y aparatos de seguridad:

1. Consideradas las modalidades de empleo de la máquina y su destino de uso, los elementos móviles son segregados de amparos fijos y de amparos moviles, dispuestos de modo tal de impedir el logro de los puntos peligrosos,
2. sobre la tapadera superior transparente, es puesto un micro interruptor que para el funcionamiento de la máquina, cuando está abierto,
3. sobre la taquilla de descargue lateral, es puesto un micro interruptor que para el funcionamiento de la máquina, cuando es abierto. Manteniendo la manija de la taquilla lateral de descargue y accionando el aparato de mando a acción mantenida, es posible mandar la rotación del plato dentro de la máquina para facilitar el derrame de los productos alimenticios,
4. la distancia interior entre el bordo del plato abrasivo o con cerdas y la superficie interior de la tina en correspondencia de la boca de descargue es inferior a 6mm.

Tapadera superior transparente con micro interruptor **5-10-18 Kg**	**Taquilla de descargue lateral con micro interruptor** **10-18 Kg**

CAP. 4. TRANSPORTE, PUESTA EN SERVICIO Y EMPLEO

POSICIONES DE TRABAJO Y TAREAS DE LOS OPERADORES

Como prescrito en el manual de uso, la máquina es planeada para ser conducida por **un operador** adiestrado e informado sobre los riesgos restantes, pero con las competencias, en materia de seguridad, de los empleados a la manutención.

La zona normal de trabajo del operador es:

1. la zona lateral de la máquina opuesta al panel de mando, en proximidad de la tina, por las operaciones de cargo y descargue manual y control del producto alimenticio en normales condiciones de trabajo con los amparos fijos y la taquilla de descargue lateral (en caso de ser presente) en posición cerrada y bloqueada
2. la zona lateral de la máquina en que está presente el panel de mando, en proximidad de la tina, accionando el aparato de mando a acción mantenida y manteniendo por **la manija, la taquilla de descargue lateral ligeramente abierto para convoyar y hacer dirigir los productos alimenticios en el cuenco de abajo** con los amparos fijos y la tapadera superior transparente en posición cerrada y bloqueadas (sólo versión 10-18 KG).

ESPAÑOL

TRANSPORTE, MOVIMENTACION ALMACENAMIENTO

Todas las operaciones de transporte y desplazamiento tienen que ser ejecutadas de **personal adecuadamente informado y formado y tiene que haber leído y comprendido** las prescripciones de seguridad indicadas en el presente manual de uso. Hace falta:



1. siempre ejecutar los desplazamientos y el transporte de la máquina cuando se encuentra descargue;
2. averiguar que los medios por el levantamiento estén capaz de soportar el peso y el estorbo del cargue en condiciones de seguridad y que sean del tipo homologado y subordinado a regular manutención,
3. adoptar todas las medidas necesarias para asegurar la máxima estabilidad de medios y cargues en relación a sus masas y a los baricentros,
4. evitar hacer padecer a la máquina bruscas sacudidas o a choques accidentales durante el desplazamiento y el descargue,
5. ejecutar el desplazamiento con movimientos continuos, sin tirones o impulsos repetidos

ELIMINACIÓN EMBALAJE. COMO DESHACERSE DE ELLO

Las máquinas, son empaquetadas de modo que sea evitada la infiltración / penetración de líquidos, de materias orgánicas o de seres vivos: esto es representado por un **revestimiento en polietileno alrededor de la máquina,** puesto sobre un pallet de de adecuada dimensión.

No disperder el embalaje en el entorno, pero conservarlo por eventuales transportes o bien destinarlo a las agencias de reciclaje.

Es obligación del empresario **ser a conocimiento de las leyes vigentes en mérito en el propio país y obrar para cumplir a tales legislaciones.**

Es prohibido y además pasible de sanciones, dejar la máquina y el equipo eléctrico en el entorno

OPERACIONES PRELIMINARES DE PREPARACIÓN

ESTABILIDAD

La estabilidad de la máquina es planeada de modo que, en las condiciones de funcionamiento previstas, considerando las condiciones climáticas, es tal que permitir de ello el empleo **sin riesgo de derrocamiento**, de **caída** o de **desplazamiento inoportuno**.

Considerando la conformación y su posición, la máquina resulta ser intrínsecamente estable **sin necesidad de fijado al plan de pisoteo**.

Todos los prensatelas de apoyo apuestos bajo al zócalo tienen que apoyar en una superficie sólida, uniforme y bien nivelada

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

El abrocho de la alimentación eléctrica, tiene que estar en conformidad con la **legislación pertinente del país en que es usada.**

La alimentación eléctrica tiene que ser mantenida en conformidad con las siguientes prescripciones técnicas:

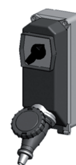
1. **la alimentación eléctrica** tiene que siempre ser del tipo y tener una intensidad correspondiente a las especificaciones indicadas en el placa de matrícula de la máquina. Si son aplicadas tensiones excesivas, serán perjudicados irreparablemente componentes,
2. **tiene que ser previsto un dispositivo diferencial** coordinado con el circuito de protección, respetando la legislación y las disposiciones legislativas y reglamentarias vigentes en el país de instalación;
3. **el cable por la alimentación eléctrica fuera de la envoltura** de la máquina, tiene que ser hecho pasar en los espacios de Ustedes predispuestos y adecuadamente protegido;
4. si está presente **el conductor de neutro** (N) antes de alimentar el equipo eléctrico, de parte de Ustedes tiene que ser garantizada su continuidad (conectado y disponible).
5. antes de alimentar el equipo eléctrico, de parte de Ustedes tiene que ser garantizada su continuidad, (unida y disponible), del conductor amarillo verde del circuito equipotencial de protección

APARATO DE SECCIONAMIENTO DE LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

El dispositivo de seccionamiento de la alimentación, como verificable de cuánto descrito por el esquema de los circuitos de potencia entregado con la maquina, es provisto por lo única naciente de **alimentación de la máquina**.
En caso de incompatibilidad entre la toma de red y la espina del aparato **hacer reemplazar la toma con otro de tipo apto de personal de manutención**.
El aparato de seccionamiento de la alimentación permite de **separar (aislar) el equipo eléctrico de la máquina** de la alimentación, para hacer posible la efectuación de intervenciones sin riesgos de descargues eléctricas.
El aparato de seccionamiento presenta dos posibles posiciones:



OFF o "desconectado", el equipo eléctrico resulta seccionado por la alimentación eléctrica



ON o "conectado", el equipo eléctrico resulta unido a la alimentación eléctrica

ESPAÑOL

ALIMENTACIÓN AGUA POTABLE

El abrocho de la alimentación agua potable, tiene que estar en conformidad con la **legislación pertinente del país en que es usada**. **La alimentación** tiene que presentar pues las siguientes prescripciones técnicas:

1. la máquina tiene que ser abrochada a **una conducción de agua potable**.
2. el tubo flexible tiene que ser abrochado a un **grifo por la abertura y el cierre del agua**.
3. por la **protección contra las sobrepresiones**, tienen que ser previsto un aparato de protección coordinado con el sistema de agua potable de la máquina, para respetar las disposiciones legislativas y reglamentarias vigentes en el país de instalación,
4. las **dimensiones del colector de abrocho del tubo flexible** en dotación, **la presión del flujo** y la **temperatura del agua** son indicados en el tablero de los datos técnicos. Si la presión es superior al maximo permitido, tiene que ser montada una válvula reductora de presión,
5. apenas se ejecute el abrocho abrir lentamente el grifo para averiguar que la atadura sea hermética. Eventualmente corregir la sede de la guarnición y el empalme,
6. **el tubo flexible de agua potable por la alimentación**, tiene que ser hecho pasar en los espacios de Vosotros predispuestos y adecuadamente protegido;

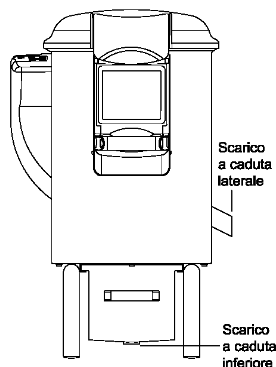
Aparato de seccionamiento de la alimentación del agua potable

El aparato de seccionamiento de la alimentación, no es provisto y tiene que ser predispuesto por lo explotador.
Tiene que ser n. 1 grifo por la abertura y el cierre del agua. El grifo tiene que ser provisto de adecuado empalme para poder atornillar la boquilla con guarnición del tubo flexible dotado.
El aparato de seccionamiento de la alimentación permite de **separar (aislar) el equipo de agua potable de la máquina de la alimentación**, para hacer posible la efectuación de intervenciones sin riesgos de bosquejos de agua.

DESCARGUE AGUA Y ESCORIAS

La máquina permite alternativamente descargar el agua y las relativas escorias de elaboración del producto en dos modos:

1. **a caída inferior**, la máquina tiene que ser posicionada sencillamente sobre un pozuelo con pileta teniendo cura de averiguar que el agujero de descargue del cajón escorias sea alineado con el pozuelo
2. **a caída lateral**,(estándar en la versión 5 kg da banco)en este caso el colector de descargue lateral tiene que ser abrochado a un tubo (no provisto) el que tiene que descargar en un pozuelo con piletta. Antes del descargue en el pozuelo tiene que ser instalado un filtro que pueda separar las escorias procedentes de la tina, del agua descargada. Del punto de abrocho al colector lateral al punto de inserción en el sistema de colección del agua (pozuelo con piletta), el tubo no tiene que presentar pliegues, remontáis o curvas que puedan impedir el flujo a caída del agua. **El tubo de descargue** tiene que ser hecho pasar en los espacios de Vosotros predispuestos y adecuadamente protegido



El agua de descargue de la máquina no es potable, por lo tanto tiene que ser convoyada directamente hacia sistemas de colección a suelo.

MONTAJE / DESMONTAJE



Las operaciones de montaje / desmontaje de cualquier órgano de la máquina **deben ser efectuadas a máquina firme, con la espina desconectada de la toma y con el grifo del agua cerrado**, o bien con el aparato de seccionamiento en OFF y con la tina completamente vacía, sin ni agua ni productos comestibles

ESPAÑOL

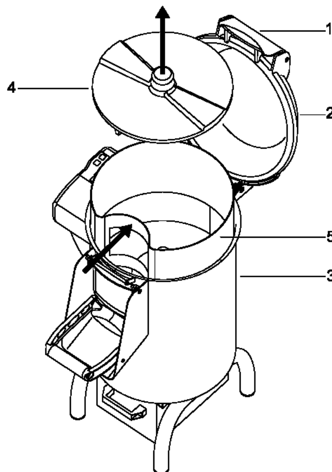
MONTAJE DEL COLECTOR DE DESCARGUE LATERAL

En el caso en que la máquina sea provista de descargue del agua a caída inferior por el cajón escorias, **puede ser previsto el descargue del agua y las escorias por el colector de descargue a caída lateral**. La transformación y la intervención puede ser sólo ejecutado por el Centro de Asistencia Autorizado.

DESMONTAJE / MONTAJE DEL PLATO Y DEL PAÑO ABRASIVO INTERNO A LA TINA

1. tirar hacia adelante la manija (1) de la tapadera superior transparente (2) y levantarlo hasta llevarlo más atrás posible,
2. remover manualmente eventuales productos alimenticios presentes dentro de la tina (3)
3. agarrar manualmente y levantar el plato (4) presente dentro de la tina hasta a extraerlo.
4. en correspondencia de la boca de descargue, empujar manualmente el paño abrasivo (5) hacia el interior de la tina. Luego agarrarlo con ambas las manos y levantarlo completamente de la tina**.**

Por el montaje repetir al revés las operaciones sobre descritas





Después de haber insertado el plato, **cerciorarse del correcto enganche a bayoneta en el gozne rotatorio**

DESCRICCION DEL FUNCIONAMIENTO

Los aparatos de mando son planeados y construidos para ser seguros y confiables y resistentes a los apremios normales de servicio, a los esfuerzos previsibles y a los agentes externos. Además son claramente visibles, localizados y contraseñados por un marcaje apto. En seguida son reconducidos los principales **aparatos de mando:**

TIPO / COLOR	REFERENCIA / DESCRIPCIÓN
Tecla / bianco e nero	"ON OFF" / tecla por el encendido y apagamiento general del cuadro mandos
Tecla / negro	" O " / tecla por el mando de detención de la máquina
Tecla / blanco	" I " / tecla por el mando de inicio de la máquina con impulso
Tecla / blanco	" ⊖ " / tecla por el mando de inicio de la máquina a acción mantenida con la taquilla lateral de descargue abierto (en caso de ser presente)
Tecla / blanco	"+" / tecla por el aumento del tiempo de funcionamiento (de 10 seg en 10 seg) teniendolo comprimido (de 1 seg en 1seg)
Tecla / blanco	"−" / tecla por la disminución del tiempo de funcionamiento (de 10 seg en 10 seg) teniendolo comprimido (de 1 seg en 1 seg)
Pantalla / rojo	Visualización del tiempo de funcionamiento

ENCENDIDO / APAGAMIENTO

El encendido y el apagamiento con impulso del panel mandos y de la pantalla, es solamente posible **con una acción voluntaria sobre el aparato de mando previsto a tal fin**: tecla blanca y negra “ ON OFF ”.

TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO

Antes del inicio de la máquina la impostación del tiempo de funcionamiento, es solamente **posible con una acción voluntaria sobre el aparato de mando previsto a tal fin**: tecla blanca “ ”para aumentar el tiempo, o tecla blanca “ ”para disminuir el tiempo.

ARRANQUE

El arranque con impulso de la máquina, después del encendido, es solamente posible **con una acción voluntaria sobre el aparato de mando previsto a tal fin**: tecla blanca "**I**" por el mando de inicio de la máquina.

PARO

Por el mando de paro de la función de trabajo de la máquina, sin tener un completo apagamiento de la pantalla, accionar la tecla negra “**O**”.

ARRANQUE A ACCIÓN MANTENIDA

El arranque a acción mantenida de la máquina es solamente posible **con una acción voluntaria sobre el aparato de mando previsto a tal fin**: tecla blanca “ ” . El mando a acción mantenida es utilizado en las versiones 10-18 Kg para las operaciones de descarga del producto. A la liberación del interruptor la máquina se para.

AUSENCIA DE TENSIÓN

En caso de interrupción de la alimentación eléctrica o si la máquina es despegada por la red eléctrica, este última podrá ser sólo reavivada siguiendo la función de arranque, **después de la vuelta de la alimentación eléctrica o la reconexion a la red eléctrica**.

ABERTURA TAPADERA SUPERIOR TRANSPARENTE Y TAQUILLA DE DESCARGUE LATERAL

Levantando la tapadera superior o la taquilla de descargue lateral, la máquina se para enseguida por la entrada en función del micro interruptor de seguridad. La máquina puede ser sólo reavivada cerrando y parando la tapadera superior y la taquilla de descargue lateral y siguiendo sucesivamente la función de arranque.

CONTROLES Y VERIFICACIONES ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIÓN

VERIFICACION / CONTROL	MODALIDAD Y COTEJOS
Cerciorarse que: ➢ **la máquina sea posicionada sobre un pozuelo con pileta por la colección del agua** ➢ **el cajón con el filtro por la colección de las escorias sea insertado correctamente** ➢ **si presiente el colector de descargue del agua a caída lateral, sea abrochado al tubo de descargue con filtro por la colección de las escorias y bloqueado con faja**	Control visual de las partes indicadas, para cerciorarse del adecuado posicionamiento de la máquina, de sus partes y del correcto enlace al tubo de descargue. En caso contrario proveer a cuánto prescrito por el manutentor.
Cerciorarse de la integridad: ➢ **de los amparos fijos** ➢ **de la tapadera superior transparente** ➢ **de la taquilla de descargue lateral (versiones10-18Kg)** ➢ **de la boca de carga** ➢ **del paño abrasivo** ➢ **del cuerpo de la máquina**	Todos los amparos fijos, móviles, etc.. tienen que desarrollar la función por que han sido previstos. Control visual de las partes indicadas para cerciorarse de su integridad en la parte externa de su superficie. Las partes tienen que ser reemplazadas en todo caso a las primeras señales de erosión o a rotura (cfr. Centro de Asistencia Autorizado).
Cerciorarse de la ausencia: ➢ **sobre la máquina, dentro de la tina y en correspondencia de la boca de descargue (ser presente) en la zona de derrame del producto de objetos extraños**	Control visual de las partes indicadas, para cerciorarse de la ausencia de objetos o cuerpo extraños cuál por ej. utensilios varios, harapientos, etc… y que no hay en todo caso el producto alimenticio. En caso de presencia proveer a su eliminación.
Cerciorarse que: ➢ **el enlace a la instalación de agua potable sea ejecutado correctamente como prescrito** ➢ **el grifo del agua potable sea abierto** ➢ **sean ausentes gotas de agua que rebosan de la zona inferior de la envoltura plástica, de la tapadera superior o de la taquilla inferior**	Control visual de las partes indicadas, para cerciorarse del correcto enlace y de la ausencia de lo que indicado. En caso contrario proveer a cuánto prescrito por el manutentor.
Cerciorarse de la limpieza: ➢ **de las partes interiores de la máquina** ➢ **del paño abrasivo interno, del plato, de la parte interior de la tapadera superior transparente, de la taquilla de descargue, de la boca de descargue** ➢ **de la tobera de introducción agua potable dentro de la tina** ➢ **de la superficie externa de la máquina**	Todas las superficies de las partes indicadas, antes del empleo de la máquina tienen que ser controladas visualmente para cerciorarse de su limpieza. Por el control visual de las partes interiores, abrir la tapadera superior. En caso de presencia de mohos u otro tipo de suciedad, proveer al procedimiento de limpieza según las indicaciones de que al **capítulo 5.**

VERIFICACION / CONTROL	MODALIDAD Y COTEJOS
Cerciorarse de la funcionalidad: ➢ **de las partes del sistema de mando / control relativo a la seguridad;** ➢ **de los aparatos de mando.**	Todos los aparatos tienen que desarrollar la función por que han sido previstos. Mandar directamente los aparatos para que éstos determinen la función esperada. Los actuadores y todas las partes tienen que ser reemplazadas en todo caso a las primeras señales de erosión o a rotura (cfr. Centro de Asistencia Autorizado).
Cerciorarse de la ausencia: ➢ **de ruidos extraños después del arranque**	Durante la comprobación de la función de los aparatos de mando, en el caso en que hay ruidos extraños, debidos por ejemplo a un agarrotamiento o roturas mecánicas, parar enseguida la máquina, y activar el servicio de manutención.

ESPAÑOL

Para cualquier tipo de intervención o por la sustitución de las partes que resultan dañadas, **activar el servicio de manutención**. La eventual sustitución tiene que ocurrir con productos originales del constructor u al menos de calidad, seguridad y características equivalentes. Por ahondamientos contactar el Centro de Asistencia Autorizado

PUESTA EN FUNCIÓN

El operador de la máquina, puede poner en función la máquina, siguiendo en orden las indicaciones bajo reconducidas:

1. Resultado positivo de los controles / verificaciones ANTES DEL ARRANQUE de que sobre,
2. Cerrar y parar la taquilla lateral de descargue (sólo versión 10-18 KG) empujándola hacia el cuerpo de la máquina y bajando la manija por el bloque,
3. Introducir manualmente el producto alimenticio con la tapadera transparente superior completamente abierta, dentro de la tina. El llenado tiene que ocurrir según los límites establecidos en los datos técnicos de la máquina,
4. 4. resultado positivo del control de la tobera de introducción agua potable, el que no tiene que ser obstruido,
5. Cerrar y parar la tapadera transparente superior empujándola hacia el cuerpo de la máquina y bajando la manija por el bloque
6. Posicionarse en la zona lateral de la máquina y encender la máquina y la pantalla, accionando con impulso la tecla "ON OFF".Sucesivamente programar el tiempo de funcionamiento con impulsos sobre las teclas "+"para aumentar el tiempo, o bien "−"para disminuirlo y encaminar el funcionamiento accionando la tecla "**I**",
7. Al vencer del tiempo programado la máquina se para y sobre la pantalla reaparece el tiempo de la última elaboración. Si se quiere reactivar el funcionamiento seguir las indicaciones del punto anterior o bien comprimir "I" para repetir el ciclo. Si al revés se quiere parar el funcionamiento antes del vencer del tiempo programado, accionar con impulso la tecla "**O**".

DESCARGA PELAPATATAS 5Kg

Abrir la tapa transparente superior y sacar manualmente el producto alimenticio de la bañera.

DESCARGA LIMPIA-MEJILLONES 5Kg

Abrir la tapa transparente superior y levantar de la empuñadura el plato con el producto alimenticio.

DESCARGA PELAPATATAS Y LIMPIA-MEJILLONES 10-18 Kg

El operador de la máquina, puede ejecutar el descargue de la tina, siguiendo en orden las indicaciones indicadas:

1. posicionar un cuenco adecuadamente grande en correspondencia de la boca de descargue,
2. desbloquear y abrir la taquilla lateral de descargue tirando hacia arriba la manija de bloque,
3. posicionarse lateralmente y no frontalmente a la boca de descargue, abrir ligeramente la taquilla lateral de descargue para convoyar y hacer dirigir los productos alimenticios en el cuenco,
4. comprimir con acción continúa la tecla " ⦶ ", para activar la rotación del plato para facilitar el derrame de los productos alimenticios.

Por el descargue de los productos alimenticios quedado en el fondo de la tina, también es posible abrir la tapadera transparente superior y retirar manualmente el producto alimenticio de la zona superior de la tina.

APAGAMIENTO

En sucesión, las operaciones de apagamiento tienen que seguir cuánto en seguida indicado:

1. antes del apagamiento descargar completamente el contenido de la tina,
2. parar la máquina accionando la tecla "**OFF**",
3. cerrar el grifo de agua potable y destornillar el bocchettone del tubo de alimentación del agua potable del grifo,
4. desconectar la espina de la máquina de la toma de alimentación,
5. ejecutar las intervenciones de limpieza.

CAP. 5. MANUTENCIÓN, BÚSQUEDA AVERÍAS Y LIMPIEZA

REQUISADOS DEL MANUTENTOR

Con el término "**manutención**" no tiene que sólo ser entendido el control periódico del normal funcionamiento de la máquina pero también el análisis y el consiguiente remedio de todas aquellas causas que por motivo cualquiera ponen la maquina fuera de servicio. Es absolutamente necesario que por las actividades de **manutención, limpieza, sustitución partes y búsqueda averías** efectuadas por lo explotador, **esto debere sea confiado a personal experto**, competente y autorizado por el empresario

Todas las operaciones de **manutención, limpieza y sustitución partes**, ninguna excluida, tienen que ser obligatoriamente ejecutadas con la máquina completamente firme y aislada por los manantiales de alimentación externa.

ESPAÑOL

PRESCRIPCIONES DE MANUTENCIÓN Y BUSQUEDA AVERIAS Y LIMPIEZA

ELIMINACIÓN DE LOS AMPAROS Y/O DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN

Por las intervenciones de que al presente **capítulo, no es necesario remover de su posición ningún amparo fijo, ni ningún amparo móvil**.

AISLAMIENTO DE LOS MANANTIALES DE ALIMENTACIÓN EXTERNA

Antes de ejecutar cualquiera operación de **manutención, limpieza y sustitución partes**, se tienen que seccionar y aislar los manantiales de alimentación externa:

1. Posicionar a "cero" el aparato de protección puesto a monte de la línea de alimentación del equipo eléctrico.
2. Desconectar el aparato de seccionamiento general y proveer a proteger la espina con adecuados sistemas
3. Cerrar el grifo del agua potable
4. Aflojar y destornillar completamente la boquilla del tubo flexible del agua potable del grifo

BÚSQUEDA AVERÍAS Y DESBLOQUEO ELEMENTOS MÓVILES

En seguida son indicados las intervenciones por la **búsqueda de averías y desbloqueo elementos móviles** que pueden ser **desarrollados por manutentores**.

TIPO	POTENCIALES CAUSAS	MODALIDAD Y COTEJOS
Falta tensión de red	Black out general	Contactar el ente distribuidor de la energía eléctrica
	Intervención de fusibles o magnetotérmicos sitios antes de la línea de alimentación de la máquina	Después de haber eliminado las causas que han determinado la intervención del aparato de protección, restablecerlo. En caso de persistencia del problema contactar a un técnico electricista.
Interrupción de funcionamiento	Intervención del aparato de protección interno a la máquina	Contactar a un técnico electricista: después de haber eliminado las causas que han determinado la intervención de un aparato de protección, restablecerlo. **En caso de intervención de fusibles**, reemplazarlos con tipos del mismo idéntico modelo, calibrado y curva de intervención.
	Desbloqueo y abertura de la tapadera superior transparente o de la taquilla lateral de descargue (en caso de ser presente)	Desbloqueando y abriendo la tapadera o la taquilla, la máquina se para enseguida por la entrada en función de los micros interruptores de seguridad. Cerrar y parar las manijas de la tapadera y la taquilla.
	Causa/as no identificables	Contactar directamente el Centro de Asistencia Autorizado.
La máquina no funciona: el plato no gira	Falta tensión de alimentación. Aparatos de seccionamiento sobre "O." Faltada impostación del tiempo de elaboración Fusibles participantes o magnetotérmicos que no funcionan. Faltado funcionamiento de las teclas Micros interruptores dañados Correa de transmisión lenta determina también emisión de ruido o chillido	Controlar y restablecer la energía eléctrica. Girar los aparatos de seccionamiento en la posición "ON" Programar el temporizador en el panel mandos Hacer reemplazar los fusibles participantes, controlar el estado de los interruptores magnetotérmicos. Controlar la eficiencia de las teclas y eventualmente contactar directamente el Centro de Asistencia Autorizado. Contactar directamente el Centro de Asistencia Autorizado Contactar directamente el Centro de Asistencia Autorizado
La peladura de las patatas o la limpieza de los mejillónes no ocurre correctamente	Superficie del plato gastada Superficie del paño abrasivo dentro de la tina gastada	Contactar directamente el Centro de Asistencia Autorizado por la sustitución Contactar directamente el Centro de Asistencia Autorizado por la sustitución
Ausencia de agua potable dentro de la tina durante el funcionamiento	Tubo flexible agua potable no abrochada Grifo cerrado Tobera de introducción agua dentro de la tina atascada Estropeo en la instalación interior de la máquina	Abrochar el tubo flexible de agua potable, atornillando la boquilla del tubo al empalme macho del grifo Girar la parte superior en sentido horario por el flujo de agua potable Ejecutar la limpieza de los agujeros de la tobera como indicado, a máquina apagada y aislada por los manantiales de alimentación externa Contactar directamente el Centro de Asistencia Autorizado

Presencia de excesiva agua dentro de la tina que no descarga o bosquejos en la zona inferior de la máquina	Filtro separación escorias atascadas Cajón de acero en la zona inferior de la carcasa mal integrada Presencia de pérdidas de la boquilla de descargue lateral	Ejecutar la limpieza como indicado en el adecuado capítulo Insertar hasta el fondo el cajón para que el descargue de la tina ocurra completamente dentro del cajón Tubo de descargue no insertado correctamente o no parado con faja
Presencia de evidentes gotas de agua en la superficie superior y/o inferior de la máquina	Boquilla del tubo flexible de agua potable no atornillado correctamente al grifo u a la máquina Guarnición de la tapadera superior transparente gastada Guarnición de la taquilla inferior de descargue gastada Presencia de pérdidas de agua en la zona perimétrica de la envoltura plástica Bosquejos de agua procedente del tubo flexible.	Apagar la maquina, aislarla de los manantiales de alimentación externa y cerrar las boquillas a los relativos empalmes machos. En el caso en que el filete de la boquilla sea desnatado o estén ausentes las guarniciones, contactar directamente el Centro de Asistencia Autorizado Contactar directamente el Centro de Asistencia Autorizado por la sustitución Contactar directamente el Centro de Asistencia Autorizado por la sustitución Contactar directamente el Centro de Asistencia Autorizado Tubo flexible con agujeros o grietas, contactar directamente el Centro de Asistencia Autorizado por la sustitución. Reemplazar el tubo al menos cada 3 años

MANUTENCIÓN EXTRAORDINARIA

Por las intervenciones de **manutención extraordinaria**, consiguientes a roturas o a revisiones o daños mecanicos o electricos elettrici (por ej. el tensionamiento de las correas de transmisión del movimiento, etc…), es necesaria una solicitud de intervención directamente al Centro de Asistencia Autorizado.

Las instrucciones relativas a la manutención extraordinaria, no comparecen en el presente manual de instrucciones y uso y tienen que ser explícitamente solicitadas al fabricante.

LIMPIEZA



Es prohibido limpiar a mano los órganos y los elementos en movimiento.

Todas las intervenciones de limpieza tienen que ser puestos en acto sólo y exclusivamente, **después de haber descargado la máquina con el producto alimenticio en elaboración y haberla aislada del manantial de alimentación eléctrica y energía externa.**

La máquina, la instrumentación eléctrica y los componentes a bordo máquina, **no tienen que ser lavados nunca utilizando agua, tan menos en forma de chorros de cualquiera natura y cantidad; por tanto, sin "cubo" ni "goma" ni "esponja"**. No poner nunca directamente la máquina en el lavabo o bajo el grifo.

La clasificación del nivel de higiene de la máquina y los aparejos asociados, por el empleo previsto, es 2 (dos): máquina que, en consecuencia de una valoración del riesgo de higiene, está conforme a los requisitos de las normas internacionales aplicables, pero solicita un desensamblaje programado por la limpieza.

FRECUENCIA	PERSONAL	MODALIDAD
Al término de cada turno de trabajo y en todo caso antes del empleo diario	Operador	Todas las superficies y las partes de las maquina destinadas a venir a contacto con el producto alimenticio, o bien, **las zonas alimenticias** (superficie interno de la tina, de la tapadera superior transparente, de la taquilla lateral de descargue, los platos) **y las zonas rocías** (superficie externa de la máquina**)**, tienen que ser limpiadas con las modalidades y en el orden indicado: 1. descargar todos los productos alimenticios del interno de la tina, 2. cerrar y parar la tapadera superior transparente y la taquilla lateral de descargue y ejecutar un ciclo de al menos 10 segundos con el agua potable conectada pero sin productos comestibles, 3. desbloquear y abrir la tapadera y la taquilla lateral y remover sea el plato de fondo de la tina, sea el paño abrasivo de revestimiento de la superficie interior de la tina, 4. la eliminación fácil ocurre levantando el paño de la superficie de la tina primera de la zona anterior en correspondencia de la boca de descargue, luego de las otras partes, 5. cerrar y parar la tapadera y la taquilla lateral y ejecutar un ciclo de al menos 10 segundos con el agua potable conectada pero sin productos comestibles, 6. desfilar el cajón en chapa de acero del fondo de la carena y vaciar las escorias de la elaboración. Si presiente el descargue lateral, hacer la misma cosa con el filtro integrado en el tubo de descargue, 7. lavar el plato y el paño abrasivo bajo chorro de agua potable, 8. la placa abrasiva no se puede lavar en el lavaplatos 9. desbloquear y abrir la tapadera y la taquilla lateral y: ➢ **Desconchar las superficies de los eventuales restos de producto** alimentar (por ej. con raspador de plástico) ➢ **Limpiar todas las superficies de la zona alimenticia y zona rocías con un paño blando humedecido** (no goteato) **con detergente diluido en agua** caliente (también del común jabón por platos va muy bien). Utilizar productos específicos por acero, estos tienen que ser líquidos (no en crema o pastas en todo caso abrasivas) y sobre todo no tienen que contener cloro. Contra las sustancias gordas se puede usar el alcohol desnaturalizado ➢ **Aclarar con agua caliente limpia y sucesivamente secar todas las superficies de la zona alimenticia y zona rocía** con un paño blando que no pierda pelos. ➢ **El reensamblaje** tiene que sólo ocurrir a causa de una exigencia de elaboración, dejar los trozos envueltos de un paño blando seco que no pierda pelos

FRECUENCIA	PERSONAL	MODALIDAD
		PERÍODOS DE LARGA INACTIVIDAD Durante **los períodos de larga inactividad** de la máquina proveer a dar enérgicamente sobre todas las superficies de acero (especialmente si inoxidable) un paño mojado de aceite de vaselina de modo de tender un velo protector. **COSAS DE NO HACER ANTES O DURANTE LA LIMPIEZA:** ➢ Acceder a los elementos móviles sin haber verificado preventivamente el paro; Acceder a los elementos móviles sin haberla parada en seguridad garantizada (bloqueo en la posición de cero de los aparatos de seccionamiento de la alimentación eléctrica) **PRODUCTOS DE NO USAR:** ➢ aire comprimido con chorros hacia la máquina; ➢ un limpiador a alta presión u un chorro de agua continúo; ➢ dispositivos a vapor o chorros de agua en presión; ➢ detergente que contienen CLORO (aunque diluidos) o sus compuestos como: la lejía, el ácido muriático, productos para desatascar el descargue, productos para la limpieza del mármol, decalcificantes en general, etc… pueden atacar la composición del acero, manchándolo u oxidándolo irreparablemente. Las solas exhalaciones de susodichos productos pueden oxidar y en algunos casos corroer el acero; ➢ pajuela, cepillos o disquetes abrasivos realizados con otros metales o ligas, ej. acero común, aluminio, latón, etc…) o bien utensilios que hayan limpiado anteriormente otros metales o ligas. ➢ detergentes en polvo abrasivos; ➢ gasolina, solventes o fluidos inflamables y/o corrosivos; ➢ sustancias empleadas para limpiar la plata.

ESPAÑOL

CAP. 6. DESMANTELAMIENTO

Realización de los directorios 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, sobre las sustancias peligrosas utilice la reducción en el equipo eléctrico y electrónico, así como la venta de la basura



El símbolo del cajon de basura (ver dibujo a lado) indicado sobre la máquina indica la necesidad que la maquinaria al final de su vida útil sea eliminada en adecuados centros.



La colección distinta de la presente instrumentación junta a fin vida es organizada y administrada por el productor. El usuario que querrá deshacerse de la presente instrumentación tendrá que contactar luego al productor y seguir el sistema que éste ha adoptado para permitir la colección separada de la instrumentación junta a fin vida.
La adecuada colección diferenciada por el inicio siguiente de la instrumentación modesta al reciclaje, al trato y a la liquidación ecológicamente compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el entorno y sobre la salud y favorece el re-empleo y/o reciclo de los materiales de que es compuesta la instrumentación.
En la máquina no son presentes sustancias peligrosas..



La liquidación abusiva del producto de parte del poseedor comporta la aplicación de las sanciones administrativas prevista por la normativa vigente.

CAP. 7. MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

A segunda de las exigencias de funcionamiento y producción, la máquina puede ser constituida con muchas tipologías de materiales de construcción.

GRUPO	TIPOLOGIA MATERIALES		
	Aluminio anodizado	Acero inox AISI 304	Plástica por alimentos
Cuerpo y tina maquina		●	
Boca de descargue (versiones 10-18 Kg)		●	
Tapadera superior transparente			●
Tubo flexible de alimentación agua potable			●
Taquilla lateral de descargue			●
Cajón escorias y filtro escorias		●	
Plano pelapatatas	●		
Plano limpiamejillones			●

INDEX

FRANÇAIS

GARANTIE

La machine est garantie 12 (douze) mois dès la date de la vente.
La garantie couvre les réparations des machines achetées chez les points de vente autorisés, au cas où l'on démontrerait qu'elles sont défectueuses dans les matériaux ou dans l'assemblage, aux conditions établies ci de suite:

1. par garantie l'on entend le remplacement gratuit de toutes les pièces qui sont résultées défectueuses de fabrication. La garantie déchoit si non accompagnée de ticket de caisse ou facture attestant l'achat et pour les cas suivants:
   a. effraction de la machine ou endommagement de la même due à incurie;
   b. emploi de la machine avec des modalités non conformes aux avertissements rapportés sur le mode d'emploi;
   c. dommages provoqués par la non aptitude du milieu où l'appareillage opère et par des phénomènes non dépendants du normal fonctionnement de la machine (irrégularité des valeurs tension et fréquence dans l'installation de réseau);
   d. interventions de réparation effectuées par des personnes ou centres non autorisés par le fabricant,
2. la demande d' intervention en garantie devra être effectuée uniquement à des points de vente ou laboratoires autorisés;
3. la machine devra être rendue en port franc au constructeur pour la réparation ; les dépenses de transport sont toujours à la charge du destinataire,
4. le remplacement de la machine et le prolongement de la garantie suite à intervention pour panne sont exclus;
5. le fabricant ne répond pas pour des dommages directs ou indirects de n'importe quelle nature à des personnes ou choses pour l'emploi impropre de la machine ou pour emploi raté pendant le temps nécessaire pour les réparations.

Mode d'emploi	
Edition	**Décembre 2009**

CHAP. 1 ORGANISATION DU CONTENU ET MODALITES DE CONSULTATION

BUT DU MANUEL

IMPORTANCE DU MANUEL
Le mode d'emploi présent doit être considéré comme **partie intégrante de la machine**:
1. il doit être gardé pendant toute la vie de la machine.
2. il doit accompagner la machine en cas de cession de la même.
3. outre à rapporter toutes les renseignements utiles pour les opérateurs, il contient (recueillis en des chapitres spécifiques), les schémas électriques qui serviront pour les interventions éventuelles d'entretien et réparation.

BUTS DU MANUEL
Le Mode d'emploi **a le but de** fournir au client tous les renseignements nécessaires afin que, outre à un emploi adéquat de la machine fournie, soit en mesure de gérer la même de la façon la plus autonome et sure possible.
En outre, le manuel présent a été rédigé dans le but de fournir **des indications et avertissements** pour connaître la machine fournie, pour comprendre ses principes et limites de fonctionnement. Pour des doutes éventuels s'adresser au Centre d' Assistance Autorisé.

DESTINATAIRES
Le mode d'emploi présent, livré en numéro de n. 1 copie avec la machine, est fourni comme partie intégrante du même, est adressé soit aux opérateurs soit aux techniciens qualifiés habilités à l'installation, emploi et entretien.

Le responsable du service de prévention et protection du client et **les préposés ultérieurs** auxquels la machine est destinée doivent prendre connaissance du mode d'emploi présent dans le but d' adopter toutes les mesures techniques et organisationnelles.

RESPONSABILITES



- Au cas où le manuel présent subirait des endommagements ou serait perdu, il est possible en demander copie au Centre d' Assistance Autorisé.
- Le manuel présent reflète l'état de la technique au moment de la construction de la machine; le constructeur se réserve le droit de mettre à jour la production et par conséquent d'autres éditions du manuel, sans l'obligation de mettre à jour des productions ou des manuels précédents, si non en des cas particuliers concernant la santé et la sécurité des personnes.
- Faire une particulière attention au contenu des risques résidus présents sur la machine et les prescriptions que les opérateurs doivent suivre.
- Le constructeur se considère responsable pour la machine dans sa configuration originale.
- Le constructeur ne se considère pas responsable pour des dommages provoqués par l'emploi impropre ou non correct de la machine et de la documentation ou pour des dommages provoqués par l'effraction de normes impératives, négligence, maladresse, imprudence et non respect de normes réglementaires de la part de l'employeur, de l'opérateur ou du manutentionnaire et pour toute panne éventuelle causée par un emploi irraisonnable, impropre et/ou erroné
- Le constructeur ne se considère pas responsable pour les conséquences provoquées par l'emploi de pièces de rechange non originales ou de caractéristiques équivalentes.
- Le constructeur se considère responsable seulement pour les informations rapportées dans la version originale du manuel en langue italienne.
- L'inobservance des prescriptions contenues dans ce manuel provoquera la déchéance immédiate de la garantie.

Les responsables d'établissement, qui supervisent les activités de travail, doivent, dans le milieu des attributions et compétences respectives:
- Réaliser les mesures de sécurité prévues;
- Informer les opérateurs des risques spécifiques auxquels ils sont exposés et porter à leur connaissance les normes essentielles de prévention;
- Disposer et exiger que chaque opérateur observe les normes de sécurité et utilise les moyens de protection mis à leur disposition:
- Placer plus d'un opérateur, en contemporaine, au travail sur ce produit manufacturé.

FRANÇAIS

FRANÇAIS

SIGNIFICATION DE LA SYMBOLIQUE

Ci de suite l'on spécifique clairement la signification des symboles et des définitions qui seront utilisées dans le document présent.



DANGER
Il indique la présence d' un danger pour celui qui opère sur la machine et pour celui qui se trouve dans les voisinages donc l'activité signalée doit être effectuée en respectant les normes de prévention des accidents en vigueur et les indications rapportées dans le manuel présent.



PRECAUTION
Il indique un avertissement sur des informations utiles et/ou ultérieurs recommandations et/ou expédients inhérents l'opération en cours.



ATTENTION
Il indique une opération à exécuter avec attention pour éviter de provoquer des dommages à la machine.

CHAP. 2 INFORMATIONS GENERALES ET CARACTERISTIQUES

DESTINATION EMPLOI ET PARTIES CONSTRUCTIVES

L'épluche-légumes ou par la suite appelé "machine", est projeté pour **éplucher des pommes de terre** en utilisant le plat abrasif épluche-légumes.

L'essuie-moules ou par la suite appelé "machine", est projeté pour **nettoyer la surface extérieure des moules** en utilisant le plat avec poils essuie-moules.

La machine est constituée par un moteur électrique inséré à l'intérieur d'une carène en acier INOX, dans laquelle l'arbre moteur est lié par une sangle de transmission faite exprès au pivot de rotation où il faut insérer manuellement le plat de nettoyage.
Dans sa configuration base la machine est constituée par:

1. **nr. 1 carène en acier INOX** dans laquelle l'on insère les produits alimentaires à traiter.
   La surface intérieure du bac INOX où l'on introduit le produit à traiter est revêtie avec une toile abrasive amovible et lavable manuellement.
2. **nr. 1 plat abrasif** à insérer manuellement dans le pivot de rotation, employé pour éplucher les pommes de terre (**seulement pour la machine EPLUCHE-LEGUMES**)
3. **nr. 1 plat avec poils** à insérer manuellement dans le pivot de rotation, employé pour nettoyer la surface extérieure des moules (**seulement pour la machine ESSUIE-MOULES)**
4. **nr. 1 couvercle supérieur transparent** qui permet d'observer l'avancement de l'usinage, ce couvercle est doué de poignée et de senseur de sécurité qui relève la position de fermeture;
5. **nr. 1 vidoir latéral** qui permet la vidange du produit à la fin de l'usinage. Le vidoir est doué de senseur de sécurité qui relève la position de fermeture (il n'y a pas dans l'éplucheuse et dans l'essuie-moules de 5 Kg)
6. **nr. 1 tiroir en tôle en acier INOX** inséré manuellement sous le fond de la carène, sur lequel l'on décharge l'eau et les rejets du produit. A l'intérieur du tiroir, il est positionné nr. 1 philtre en tôle en acier INOX trouée pour la collecte des rejets. Dans la zone inférieure du tiroir il est présent un collecteur pour la vidange à chute de l'eau sur fosse avec bonde. (il n'y a pas l'éplucheuse et dans l'essuie-moules de 5kg modèle de comptoire)
7. **nr. 1 emballage plastique** fixé latéralement à la carcasse et scellé par un joint fait exprès, contenant le matériel électrique et dans la zone supérieure il est présent le **panneau de commande** pour le fonctionnement de la machine.

Tous les matériaux à contact direct avec le produit alimentaire sont conformes aux normes hygiéniques pour aliments en vigueur.
La machine est pourvue de plaque d' identification sur laquelle sont rapportées les données suivantes:

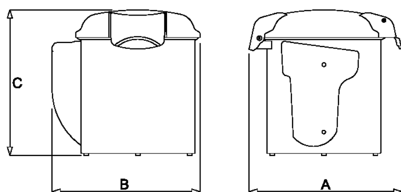
CE

Mod.			
Nr.		A	
V		Hp	
Hz		kW	
Kg		ANNO	

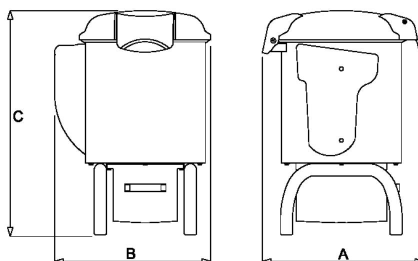
[fac- similé]

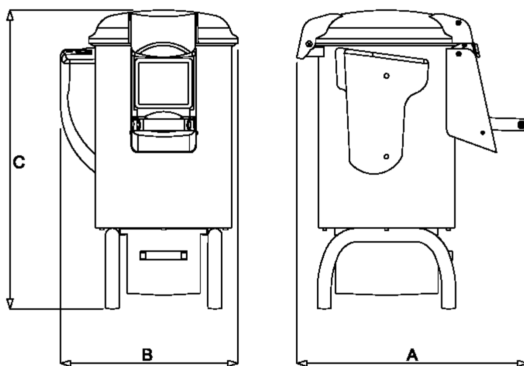
DONNEES TECHNIQUES ET CONSTRUCTIVES

DONNEES TECHNIQUES	CARACTERISTIQUES		
	Modèle 5 kg	Modèle 10 kg	Modèle 18 kg
Puissance moteur épluche-légumes (kW) / (Hp)	0,37kW / 0,50Hp	0,55kW / 0,75Hp	0,90kW / 1,2 Hp
Puissance moteur essuie-moules (kW) / (Hp)	0,35kW / 0,50Hp	0,35kW / 0,50Hp	0,65kW / 0,90Hp
Nombre tours plat épluche-légumes	270	320	320
Nombres tours plat essuie-moules	145	180	180
Production horaire épluche-légumes (kg/h)	100	300	500
Production horaire essuie-moules (kg/h)	50	150	250
Longueur tuyau flexible de branchement eau potable (mm)	1500	1500	1500
Branchement d' alimentation du tuyau flexible	¾ "	¾ "	¾ "
Pression eau potable d' alimentation (bar)	0,2 – 10	0,2 – 10	0,2 – 10
Température de l'eau	5°C – 20°C		5°C – 20°C
Diamètre collecteur vidange à chute latérale (mm)	50	50	50
Diamètre collecteur vidange à chute inférieure (mm)	40	40	40
Masse (kg)	35 / 28 pour comptoir	40	45
Dimensions encombrement A x B x C (mm)	520x530x700 pour comptoir 520x530x520	660x530x850	660x530x950



POUR COMPTOIR 5 Kg





Niveau de puissance acoustique continu équivalent pondéré A	Mineur de 70dBA
Nature du courant - Fréquence	Cfr. Plaque de la machine
Courant à pleine charge	Cfr. Plaque de la machine
Tension nominale d'emploi	Cfr. Plaque de la machine
Tension des circuits auxiliaires	AC 24V – DC 24V
Masse et neutre	TT et TN
Degré de protection	IP X4
Lieu d'emploi	A l'intérieur
Positionnement de la machine	**A terre à correspondance de fosse avec bonde pour la collecte des eaux**
Température air milieu max	+40°C
Eclairage minimum demandé	500 lux
Conformité directives de produit	**98/37/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, Reg. 1935/2004, Reg. 2028/2006**

FRANÇAIS

GROUPE	EXEMPLE
1. couvercle supérieur 2. poignée couvercle supérieur 3. poignée vidoir de vidange produit 4. tiroir collecte rejets 5. panneau commandes 6. boîte électrique 7. carène machine 8. pieds d' appui	POUR COMPTOIR 5 KG

PLATS D'USINAGE		DIMENSIONS (mm)
Plat abrasif pour épluchage pommes de terre		**Ø 385mm**
Plat avec poils pour nettoyage moules		**Ø 385mm**
Plateau avec soies pour nettoyage moules modèle 5 kg		**Ø 385mm**

EMPLOI NORMAL, EMPLOI IMPROPRE, EMPLOI NON CORRECT OU INTERDIT

Les machines décrites dans le mode d'emploi présent sont prévues pour être conduites **par un seul opérateur** formé et informé sur les risques résidus, mais avec les compétences, en matière de sécurité, des préposés à l'entretien.
L'opérateur devra posséder au moins l'âge minimum prévu par les lois sociales dans le domaine du travail et avoir joui de la préparation technique nécessaire au moins d'un opérateur plus expert qui l'ait préalablement formé à l'emploi correct de la machine.



Dans son **EMPLOI NORMAL**, et raisonnablement prévisible, la machine peut être utilisée seulement pour **éplucher des pommes de terre (Modèle EPLUCHE-LEGUMES)**,ou pour **nettoyer la surface extérieure des moules (Modèle ESSUIE-MOULES**) avec le couvercle et vidoir fermés et bloqués.



La machine ne doit pas être utilisée **DE FAÇON IMPROPRE**; en particulier:

1. elle ne doit pas être employée pour des emplois domestiques,
2. il ne faut pas la faire marcher avec des paramètres différents de ceux rapportés dans la tabelle des caractéristiques techniques,
3. pour tout emploi de la machine avec des modalités différentes de celles indiquées dans le manuel présent, le constructeur en décline toute responsabilité,
4. celui qui l'utilise est responsable des dommages résultants de l'observance ratée des conditions d' exercice concordées en siège de spécification technique et de confirmation de commande,
5. **introduire seulement les produits alimentaires indiqués,**
6. ne pas forcer ou détériorer volontairement ni enlever ou cacher les étiquettes.



La machine ne doit pas être utilisée **DE FAÇON NON CORRECTE c'est-à-dire INTERDITE** puisque l'on pourrait provoquer des dommages ou blessures pour l'opérateur; en particulier:

1. il est interdit de **déplacer la machine** quand elle est branchée à l'alimentation électrique;
2. il est interdit de **tendre le câble d' alimentation électrique ou la machine** pour débrancher la fiche d' alimentation,
3. il est interdit de **tendre le câble d'alimentation électrique ou le tuyau flexible d'eau potable ou le tuyau de vidange ou tendre le couvercle supérieur ou la poignée latérale** pour déplacer la machine,
4. il est interdit de **placer des poids** sur la machine, sur le câble d' alimentation électrique, sur le tuyau flexible d'eau potable ou sur le tuyau de vidange,
5. il est interdit de **positionner le câble d' alimentation électrique** sur des parties coupantes ou avec danger de brûlure,
6. il est interdit l'emploi de la machine avec le **câble d' alimentation électrique ou les dispositifs de commande** endommagés et non intègres;
7. il est interdit l'emploi de la machine avec le **tuyau flexible d'eau potable, avec le tuyau de vidange ou avec les joints du couvercle supérieur ou du vidoir latéral** endommagés et non intègres et de toute façon avec la présence évidente de pertes d'eau de quelques composants de la machine;
8. il est interdit de **laisser la machine arrêtée** avec le câble d' alimentation électrique branché à la fiche d' alimentation ou avec le tuyau flexible d'eau potable branché à l'installation d' alimentation,
9. il est interdit de **laisser la machine chargée non gardée arrêtée ou en marche**;
10. il est è interdit d'**introduire n'importe quel type d' objet** à l'intérieur de la calotte de ventilation du moteur;
11. il est interdit le **fonctionnement de la machine sans avoir fermé le tiroir de collecte déchets avec à l'intérieur le philtre ou sans avoir branché le tuyau pour la vidange** au collecteur latéral (si présent),
12. il est interdit d'**introduire n'importe quel type d'objet** sous le bâti de la machine ou positionner des chiffons ou autre chose entre les pieds d'appui de la machine et le plancher,
13. il est interdit **l'emploi de substances inflammables, corrosives ou nuisibles ou jets d'eau à haute pression** pour le nettoyage,
14. il est interdit de **plonger la machine ou ses parties** dans l' eau ou autres liquides,
15. il est interdit **l'emploi à un personnel non autorisé** et avec des vêtements différents de ceux indiqués pour l'emploi,
16. il est interdit **d'introduire dans le bac ou à correspondance de la bouche de vidange** pendant la rotation du plat**,** les mains ou n'importe quelle partie du corps ou autre objet (par ex. des tiges, des couverts, etc…), pour enlever ou faciliter la décharge du produit alimentaire,
17. il est interdit de **maintenir le vidoir de décharge complètement ouvert** pendant la rotation du plat, pour faciliter la décharge du produit alimentaire, **(seulement dans les modeles 10-18 kg)**
18. il est interdit le fonctionnement **avec les abris de protection fixes et mobiles non bloqués correctement ou enlevés**;
19. il est interdit l'**enlèvement partiel** des protection et des signalisations de danger.
20. il est interdit le fonctionnement sans que l'utilisateur ait adopté tous les **mesures concernant l'élimination des risques résidus**,
21. il est interdit de **fumer ou utiliser des appareillages à flamme libre** et manipuler des matériaux incandescents, à moins que l'on n'ait adopté des mesures de sécurité appropriées,
22. il est interdit d'actionner ou **régler les dispositifs de contrôle et de blocage** soit pendant le fonctionnement de la machine, soit en absence d' autorisation de l'employeur.



L'utilisateur est de toute façon responsable des dommages résultants de l'observance ratée des conditions d'emploi normal spécifiées. Pour des doutes éventuels s'adresser au Centre d' Assistance Autorisé.

CHAP. 3. INSTRUCTIONS POUR LA SECURITE

PREFACE



L'application ratée des normes et procédures de sécurité peut être source de danger et de dommage.
La machine s'entend engagée dans l'emploi au respect, de la part de l'usager final, de:

3. toutes les règles, d'introduction dans le milieu et de conduite des personnes, établies par les lois et/ou normes applicables; avec une particulière référence à l'installation fixe en amont de la machine fournie et pour son branchement /fonctionnement;
4. toutes les ultérieures instructions et avertissements d'emploi faisant partie de la documentation technique/graphique jointe à la machine même.



Sauf où différemment spécifié, le **personnel qui exécute les interventions d' installation, branchement, entretien, réinstallation et réutilisation, recherche pannes ou avaries, démolition et démantèlement** doit être un **personnel expert** formé en matière de sécurité et instruit sur les risques résidus, avec les compétences, en matière de sécurité, des préposés à l'entretien.

FRANÇAIS

MILIEUX, POSTES DE TRAVAIL ET DE PASSAGE

Le milieu de travail doit répondre aux qualités requises de la directive 89/654/CEE. Dans la zone de travail, des objets étrangers ne doivent pas être présents. **L'employeur**, selon la directive 89/391/CEE, concernant la réalisation de mesures qui doivent favoriser l'amélioration de la sécurité et de la santé des travailleurs pendant le travail, doit pourvoir à éliminer ou réduire les risques résidus indiqués comme prévu dans le manuel présent.

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES RISQUES RESIDUS

RISQUE RESIDU DÛ A L'ENLEVEMENT DES ABRIS FIXES ET MOBILES ET POUR INTERVENTIONS DANS LE BAC



Pour n'importe quelle éventualité **l'opérateur ne doit jamais essayer d'ouvrir ou enlever un abri fixe ou mobile ou forcer un dispositif de sécurité.**
Dans la phase de **préparation des outillages**, d' **entretien,** de **remplacement du plat**, et **pendant toutes les ultérieures opérations manuelles** qui sont effectuées en introduisant les mains et les bras ou d'autres parties du corps dans les zones dangereuses de la machine, il demeure un risque résidu dû surtout à:

1. **collisions avec des parties constructives,**
2. **frottement et/ou abrasion avec des parties rugueuses,**
3. **piqûre avec les parties pointues**

L'opérateur et le manutentionnaire **doivent être formés pour l'intervention liée aux opérations manuelles avec des abris ouverts**, ils doivent être instruits sur les risques liés conséquents, ils doivent être autorisés par une personne responsable et doivent employer des dispositifs de protection individuelle adéquats, **des gants anti-abrasion à cinq doigts**.

RISQUE RESIDU DU AUX OPERATIONS DE DECHARGEMENT SEULEMENT POUR LES MODELES 10-18 Kg



Pendant les opérations de déchargement du produit alimentaire, **l'opérateur doit positionner un bol à correspondence de la bouche de déchargement avant d'ouvrir le vidoir.** Ensuite, avec le couvercle supérieur fermé et bloqué, pour faciliter le déversement des produits avec action continue sur le dispositif de commande l'opérateur peut activer la rotation du plat.
Dans cette phase et pendant toutes les autres phases de déchargement, il demeure un risque résidu dû surtout à:

1. **projection des produits alimentaires,**

L'opérateur doit de **toute façon toujours** **positionner un bol convenablement grand** et doit **maintenir la poignée du vidoir latéral légèrement ouvert pour acheminer et faire diriger les produits alimentaires dans le bol**.
En outre, soit l'opérateur soit d'autres personnes doivent se positionner latéralement et pas de front par rapport à la bouche de vidange.

RISQUE RESIDU DU A L'EMPLOI D'EAU



Pendant le fonctionnement la machine est branchée à l'installation d'eau potable pour permettre le lavage du produit traité. L'eau et les déchets du produit alimentaire traité sont ensuite déchargées à chute ou de la zone inférieure ou latérale de la machine.

Dans cette phase et pendant tout le fonctionnement de la machine, il demeure un risque résidu dû surtout à

1. **possibilité d'inondation,**
2. **giclements d'eau.**

Indépendamment de la position de la vidange, inférieure ou latérale, la machine doit toujours être positionnée sur un fosse avec bonde pour la collecte de l'eau.

En outre, au cas où la machine serait munie de vidange latérale, c'est au manutentionnaire de **prévoir et insérer un philtre de collecte déchets provenants du bac et brancher le tuyau pour la vidange** au collecteur latéral.

DISPOSITIFS DE PROTECTION SUR LA MACHINE



Les protections et les dispositifs de sécurité de la machine ne doivent pas être enlevés.

Au cas où ils devraient être enlevés pour des exigences d'entretien extraordinaire **il faudra immédiatement adopter des mesures propres à mettre en évidence et à reduire à la limite minimum possible le danger qui en dérive.**

La remise en place de la protection ou du dispositif de sécurité doit être effectuée dès que les raisons qui ont rendu nécessaire leur temporaire enlèvement ont cessées.

Tous les dispositifs de protection et de sécurité de la machine, soit électriques soit mécaniques, doivent être maintenus dans des conditions d' efficacité parfaite et constante.

FRANÇAIS

Les organes de transmission de la machine sont complètement isolés à l'aide de protections fixes qui ne permettent pas l'accès à aucune chaîne cinématique.

Pour toutes les **fonctions de sécurité** comprenant les systèmes de commande et contrôle, l'on a utilisé des composants et des principes de sécurité bien contrôlés.

Abris et dispositifs de sécurité principaux:

1. Compte tenu des modalités d'emploi de la machine et de sa destination d'emploi, les éléments mobiles sont isolés par des abris fixes et par des abris mobiles, disposés de façon à empêcher l'atteinte des points dangereux,
2. un micro-interrupteur qui arrête le fonctionnement de la machine, quand l'on ouvre, est placé sur le couvercle supérieur transparent,
3. un micro-interrupteur qui arrête le fonctionnement de la machine, quand l'on ouvre, est placé sur le vidoir latéral. En tenant la poignée du vidoir latéral et actionnant le dispositif de commande à action maintenue, il est possible commander la rotation du plat dans la machine pour faciliter la sortie des produits alimentaires,
4. la distance intérieure entre le bord du plat abrasif ou avec des poils et la surface intérieure du bac à correspondence de la bouche de vidange est inférieur à 6mm.

Couvercle supérieur transparent avec micro-interrupteur **5-10-18 Kg**	**Vidoir latéral avec micro-interrupteur** **10-18 Kg**

CHAP. 4. TRANSPORT, MISE EN ROUTE ET EMPLOI

POSTES DE TRAVAIL ET TACHES DE L'OPERATEUR

Comme préscrit dans le mode d'emploi, la machine est progetée pour être conduite par **un opérateur** formé et instruit sur les risques résidus, mais avec les compétences, en matière de sécurité, des préposés à l'entretien.
La zone normale de travail de l'opérateur est:

1. la zone latérale de la machine opposée au panneau de commande, à proximité du bac, pour les opérations de chargement et déchargement manuel, et contrôle du produit alimentaire dans des normales conditions de travail avec les abris fixes et le vidoir latéral (où présent) en position fermés et bloqués;
2. la zone latérale de la machine où le panneau de commande est présent, à proximité du bac, en actionnant le dispositif de commande à action maintenue et en tenant par **la poignée, le vidoir latéral légèrement ouvert pour acheminer et faire diriger les produits alimentaires dans le bol** situé au-dessous avec les abris fixes et le couvercle supérieur transparent en position fermés et bloqués (seulement pour les modeles 10-18 kg)

FRANÇAIS

TRANSPORT, MANUTENTION EMMAGASINAGE

Toutes les opérations de transport et manutention doivent être exécutées par un **personnel convenablement informé et formé** et **doit avoir lu et compris** les prescriptions de sécurité indiquées dans le mode d'emploi présent. Il faut:



1. exécuter la manutention et le transport de la machine toujours quand elle est déchargée**;**
2. vérifier que les moyens pour le soulèvement soient en mesure de supporter le poids et l'encombrement de la charge en conditions de sécurité et qui soient du type homologué et soumis à entretien régulier,
3. adopter toutes les mesures nécessaires pour assurer la stabilité maximum de moyens et charges par rapport à leurs masses et aux barycentriques,
4. éviter de faire subir à la machine des sécousses brusques ou des collisions accidentelles pendant le déplacement et le déchargement,
5. exécuter la manutention avec des mouvements continus, sans déchirures ou impulsions répétées.

ENLEVEMENT EMBALLAGE, COMMENT S'EN DEFAIRE

Les machines sont emballées de façon à éviter l'infiltration / pénetration de liquides, de matières organiques ou d'êtres vivants: il est représenté par un **revêtement en polyéthylène autour de la machine**, et le tout placé sur une palette de dimension adéquate.
Ne pas disperser l'emballage dans l'environnement, mais le garder pour des transports éventuels ou le destiner aux agences de recyclage.
L'évaluation et la gestion dans les buts de la compatibilité biologique des produits employés dans l'emballage, sont de compétence et de responsabilité de l'utilisateur.
C'est à l'employeur **de connaître les lois en viguer à ce propos dans son pays et opérer de manière à obtempérer à ces législations.**
Il est interdit et en outre passible de sanctions, d' abandonner la machine et l'équipement électrique dans l'environnement.

OPERATIONS PRELIMINAIRES DE PREPARATION

STABILITE

La stabilité de la machine est projetée de façon telle que, dans les conditions de fonctionnement prévues, compte tenu des conditions climatiques, on puisse l'utiliser **sans risque de culbutage**, de **chute** ou de **déplacement intempestif**.
Compte tenu de la conformation et de sa position, la machine résulte être intrinsèquement stable **sans nécessité de fixation au plan de piétinement.**
Tous les pieds-de-biche placés sous le bloc doivent appuyer sur une surface solide, uniforme et bien nivelée.

ALIMENTATION ELECTRIQUE

Le branchement de l'alimentation électrique doit être en conformité avec **la législation pertinente du pays où elle est utilisée**.
L'alimentation électrique doit donc être gardée en conformité avec les prescriptions techniques suivantes:

1. **l'alimentation électrique** doit être toujours du type et avoir une intensité correspondante aux spécifications indiquées dans la plaque de la machine. Si l'on applique des tensions excessives, l'on endommagera irréparablement des composants,
2. **il faut prévoir un dispositif différentiel** coordonné avec le circuit de protection, en respectant la législation et les dispositions législatives et réglementaires en vigueur dans le pays d'installation;
3. **le câble pour l'alimentation électrique hors de l'enveloppe** de la machine doit passer dans les espaces prédisposés par vous et convenablement protégé;
4. si présent **le conducteur de neutre (N)** avant d' alimenter l'équipement électrique, vous devez garantir sa continuité (branché et disponible).
5. avant d'alimenter l'équipement électrique, vous devez garantir la continuité (branché et disponible) du conducteur jaune vert du circuit équipotentiel de protection.

Dispositif de sectionnement de l’alimentation électrique

Le dispositif de sectionnement de l’alimentation, comme relevable de ce qui est décrit par le schéma des circuits de puissance livré avec la machine, est fourni pour la source unique d’ **alimentation de la machine.**

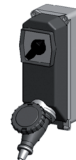
En cas d’incompatibilité entre la prise de réseau et la fiche de l'appareillage **faire remplacer la prise par une autre de type approprié par un personnel d’entretien.**

Le dispositif de sectionnement de l’alimentation permet de **séparer (isoler) l’équipement électrique de la machine** de l’alimentation, dans le but de rendre possible l’exécution d’ interventions sans risques de secousses électriques.

Le dispositif de sectionnement présente deux possibles positions:



OFF ou “débranché”, l’équipement électrique résulte sectionné de l’alimentation électrique



ON ou “branché”, l’équipement électrique résulte branché à l’alimentation électrique

ALIMENTATION EAU POTABLE

Le branchement de l’alimentation eau potable doit être en conformité avec la **législation pertinente du pays où elle est utilisée**. **L’alimentation** doit donc présenter les prescriptions techniques suivantes:

1. la machine doit être branchée à **une canalisation d’eau potable**.
2. le tuyau flexible doit être branché à un **robinet pour l’ouverture et la fermeture de l’eau**.
3. pour la **protection contre les surpressions** il faut prévoir un dispositif de protection coordonné avec le système d’eau potable de la machine, dans le but de respecter les dispositions législatives et règlementaires en vigueur dans le pays d’installation,
4. les **dimensions du collecteur de branchement du tuyau flexible** en dotation, la **pression du flux** et la **température de l’eau** sont indiqués dans la tabelle des données techniques. Si la pression est supérieure au maximum autorisé, il faut assembler une soupape réductrice de pression,
5. dès que l’on a exécuté le branchement, ouvrir doucement le robinet pour vérifier que le branchement soit étanche. Eventuellement corriger le logement du joint et le raccordement,
6. **le tuyau flexible d’eau potable pour l’alimentation** doit être fait passer dans les espaces prédisposés par vous et convenablement protégé.

Dispositif de sectionnement de l’alimentation de l’eau potable

Le dispositif de sectionnement de l’alimentation n’est pas fourni et doit être prédisposé par l’utilisateur.

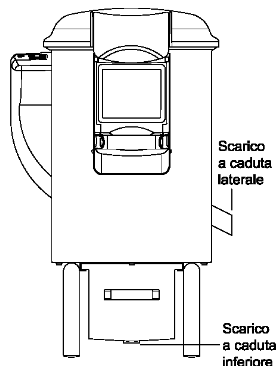
Il doit être nr. 1 robinet pour l’ouverture et la fermeture de l’eau. Le robinet doit être muni de raccordement adéquat pour pouvoir visser le goulot avec garniture étanche du tuyau flexible fourni.

Le dispostif de sectionnement de l’alimentation permet de **séparer (isoler) l’équipement d’eau potable de la machine** de l’alimentation, dans le but de rendre possible la réalisation d’ interventions sans risques de giclements d’eau.

DEVERSEMENT EAU ET REJETS

La machine permet alternativement de déverser l’eau et les relatifs rejets d’usinage du produit en deux façons:

1. **à chute inférieure**, la machine doit être simplement positionnée sur une fosse avec bonde ayant soin de vérifier que le trou de déversement du tiroir déchets soit aligné avec la fosse
2. **à chute latérale** (standard dans le modele de 5 kg pour comptoire) dans ce cas-ci le collecteur de déversement latéral doit être lié à un tuyau (non fourni) lequel doit décharger dans une fosse avec bonde. Avant le déchargement dans la fosse il faut installer un philtre qui puisse séparer les déchets provenant du bac, de l’eau déchargée. Du point de branchement au collecteur latéral au point d’introduction dans le système de collecte de l’eau (fosse avec bonde), le tuyau ne doit pas présenter de plis, remontées ou courbes qui puissent empêcher l’écoulement à chute de l’eau. **Le tuyau de déchargement** doit être fait passer dans les espaces prédisposés par vous et convenablement protégé.



L’eau de décharge de la machine n’est pas potable, donc elle doit être convoyée directement vers des systèmes de collecte à plancher.

FRANÇAIS

ASSEMBLAGE / DESASSEMBLAGE



Les opérations d' assemblage / désassemblage de n'importe quel organe de la machine **doivent être effectuées à machine arrêtée, avec la fiche débranchée de la prise et avec le robinet de l'eau fermé**, c'est-à-dire avec le dispositif de sectionnement en OFF et avec le bac complètement vide, sans ni eau ni produits alimentaires.

ASSEMBLAGE DU COLLECTEUR DE VIDANGE LATERALE

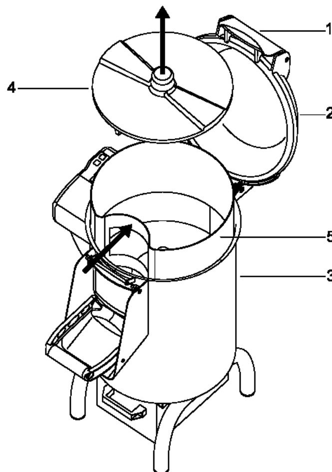
Au cas où la machine serait munie de vidange de l'eau à chute inférieure du tiroir déchets, **l'on peut prévoir la décharge de l'eau et des déchets à travers le collecteur de vidange à chute latérale**. La transformation et l'intervention peuvent être exécutées seulement par le Centre d' Assistance Autorisé.

DESASSEMBLAGE/ ASSEMBLAGE DU PLAT ET DE LA TOILE ABRASIVE INTERNE AU BAC

FRANÇAIS

1. tendre en avant la poignée **(1)** du couvercle supérieur transparent **(2)** et soulever -la jusqu'à l'amener le plus en arrière possible,
2. enlever manuellement des produits alimentaires éventuels présents dans le bac **(3)**
3. saisir manuellement et soulever le plat **(4)** présent dans le bac jusqu'à l'extraire.
4. à correspondence de la bouche de déchargement, pousser manuellement la toile abrasive **(5)** vers l'interne du bac. Puis le saisir avec les deux mains et le soulever complètement du bac.

Pour l'assemblage répéter à rebours les opérations décrites ci-dessus.





Après avoir inséré le plat, **s'assurer du correct accrochage à baïonnette dans le pivot tournant**.

DESCRIPTION DU FONCTIONNEMENT

Les dispositifs de commande sont projetés et construits de façon à être très sûrs et fiables et résistants aux sollicitations normales de service, aux efforts prévisibles et aux agents extérieurs. En outre, ils sont clairement visibles, repérables et marqués par un marquage approprié. Ci de suite les principaux **dispositifs de commande** sont rapportés:

TYPE / COULEUR	REFERENCE / DESCRIPTION
Touche / blanche et noire	" ON/OFF " / touche pour le démarrage et coupure géneral du tableau commandes
Touche / noire	" O " / touche pour la commande d' arrêt de la machine
Touche / blanche	" I " / touche pour la commande de démarrage de la machine avec impulsion
Touche / blanche	" ⊖ " / touche pour la commande de démarrage de la machine à action maintenue avec le vidoir latéral ouvert (où présent)
Touche / blanche	" + " / touche pour l'accroissement du temps de fonctionnement (de 10 sec en 10 sec) en le tenant pressé (de 1 sec en 1sec)
Touche / blanche	" − " / touche pour la diminution du temps de fonctionnement (de 10 sec en 10 sec) en le tenant pressé (de 1 sec en 1 sec)
Display / rouge	Visualisation du temps de fonctionnement

ALLUMAGE / COUPURE

L'allumage et la coupure avec impulsion du panneau commandes et du display est possible seulement **avec une action volontaire** sur le **dispositif de commande prévu dans ce but**: touche blanche et noire " ON/OFF ".

TEMPS DE FONCTIONNEMENT

Avant le démarrage de la machine la configuration du temps de fonctionnement est possible seulement **avec une action volontaire** sur le **dispositif de commande prévu dans ce but**: touche blanche "+" pour augmenter le temps, ou touche blanche "−" pour diminuer le temps.

DEMARRAGE

Le démarrage avec impulsion de la machine, après l'allumage, est possible seulement **avec une action volontaire** sur le **dispositif de commande prévu dans ce but**: touche blanche "**I**" pour la commande de démarrage de la machine.

ARRET

Pour la commande d'arrêt de la fonction de travail de la machine, sans avoir une complète coupure du display, actionner la touche noire "**O**".

DEMARRAGE A ACTION MAINTENUE

Le démarrage à action maintenue de la machine est possible seulement **avec une action volontaire** sur le **dispositif de commande prévue dans ce but**: touche blanche " " . On utilise la commande à action maintenue dans les versions 10-18 kg pour les opérations de déchargement du produit. Après le relâchement du poussoir la machine s'arrête.

ABSENCE DE TENSION

En cas d' interruption de l'alimentation électrique ou si la machine est débranchée du réseau électrique, ce dernier pourra être redémarré seulement en suivant la fonction de démarrage, **après le retour de l'alimentation électrique ou le rebranchement au réseau électrique**.

OUVERTURE COUVERCLE SUPERIEUR TRANSPARENT ET VIDOIR LATERAL

En soulevant le couvercle supérieur ou le vidoir latéral (où présent), la machine s'arrête immédiatement pour l'entrée en fonction du micro- interrupteur de sécurité. La machine peut être redémarrée seulement en fermant et bloquant le couvercle supérieur et le vidoir latéral et en suivant ensuite la fonction de démarrage.

CONTROLES ET VERIFICATIONS AVANT LA MISE EN SERVICE

VERIFICATION / CONTROLE	MODALITES ET VERIFICATIONS
S'assurer que: ➢ **la machine soit positionnée sur une fosse avec bonde pour la collecte de l'eau** ➢ **le tiroir avec le filtre pour la collecte des déchets soit inséré correctement** ➢ **si présent le collecteur de vidange de l'eau à chute latérale, soit branché au tuyau de vidange avec filtre pour la collecte des déchets et bloqué avec un collier**	Contrôle visuel des parties indiquées, pour s'assurer du positionnement adéquat de la machine, de ses parties et du correct branchement au tuyau de vidange. En cas contraire subvenir à ce qui est prescrit par le manutentionnaire.
S'assurer de l'intégrité: ➢ **des abris fixes** ➢ **du couvercle supérieur transparent** ➢ **du vidoir latéral (version 10-18 kg)** ➢ **de la bouche de chargement** ➢ **de la toile abrasive** ➢ **du corps de la machine**	Tous les abris fixes, mobiles, etc.. doivent avoir la fonction pour laquelle ils ont été prévus. Contrôle visuel des parties indiquées pour s'assurer de leur intégrité dans la partie extérieure de leur surface. Les parties doivent être de toute façon remplacées aux premiers signes d'érosion ou rupture (cfr. Centre d' Assistance Autorisé).
S'assurer de l'absence: ➢ **sur la machine, dans le bac et à correspondance de la bouche de vidange (où présent), dans la zone de sortie du produit d' objets étrangers**	Contrôle visuel des parties indiquées pour s'assurer de l'absence d' objets ou corps étrangers tels que par ex. des outils différents, des chiffons, etc… et qu'il n'y ait pas de toute façon le produit alimentaire. En cas de présence pourvoir à leur enlèvement.
S'assurer que: ➢ **le branchement à l'installation d'eau potable soit exécuté correctement comme préscrit** ➢ **le robinet de l'eau potable soit ouvert** ➢ **il n'y ait pas de gouttes d'eau qui sortent de la zone inférieure de l'enveloppe plastique, du couvercle supérieur ou du vidoir inférieur**	Contrôle visuel des parties indiquées, pour s'assurer du branchement correct et de l'absence de ce qui est indiqué. En cas contraire pourvoir à ce qui a été prescrit par le manutentionnaire.
S'assurer du nettoyage: ➢ **des parties intérieures de la machine** ➢ **de la toile abrasive intérieure, du plat, de la partie intérieure du couvercle supérieur transparent, du vidoir, de la bouche de déchargement** ➢ **de la buse d' immission eau potable dans le bac** ➢ **de la surface extérieure de la machine**	Toutes les surfaces des parties indiquées, avant l'emploi de la machine doivent être contrôlées visuellement pour s'assurer de leur nettoyage. Pour le contrôle visuel des parties intérieures, ouvrir le couvercle supérieur. En cas de présence de moisissures ou autre type de saleté, pourvoir à la procédure de nettoyage selon les indications dont il est question au **chapitre 5.**

VERIFICATION / CONTROLE	MODALITES ET VERIFICATIONS
S'assurer de la fonctionnalité: ➢ **des parties du système de commande / contrôle relatives à la sécurité;** ➢ **des dispositifs de commande.**	Tous les dispositifs doivent avoir la fonction pour laquelle ont été prévus. Commander directement les dispositifs afin qu'ils déterminent la fonction attendue. Les actionneurs et toutes les parties doivent être de toute façon remplacés aux premiers signes d' érosion ou rupture (cfr. Centre d' Assistance Autorisé).
S'assurer de l'absence: ➢ **de bruits étranges après la mise en marche**	Pendant la vérification de la fonctionnalité des dispositifs de commande, au cas où il y aurait des bruits étranges, dus par exemple à un grippage ou ruptures mécaniques, arrêter immédiatement la machine, et activer le service d' entretien.

Pour n'importe quelle type d'intervention ou pour le remplacement des parties qui résultent endommagées, **activer le service d'entretien**. Le remplacement éventuel doit être effectué avec des produits originaux du constructeur ou au moins de qualité, sécurité et caractéristiques équivalents. Pour des approfondissements contacter le Centre d' Assistance Autorisé.

FRANÇAIS

MISE EN FONCTION

L'opérateur de la machine peut mettre en fonction la machine, en suivant dans l'ordre les indications rapportées ci-dessous:

1. Issue positive des contrôles / vérifications AVANT LA MISE EN MARCHE dont il est question ci-dessus,
2. Fermer et bloquer le vidoir latéral **seulement version 10-18 kg** en le poussant vers le corps de la machine et en baissant la poignée pour le blocage,
3. Introduire manuellement le produit alimentaire avec le couvercle transparent supérieur complètement ouvert, à l'intérieur du bac. Le remplissage doit être effectué selon les limites établis dans les données techniques de la machine,
4. Issue positive du contrôle de la buse d' immission eau potable, qui ne doit pas être bouchée,
5. Fermer et bloquer le couvercle transparent supérieur en le poussant vers le corps de la machine et en baissant la poignée pour le blocage,
6. Se positionner dans la zone latérale de la machine et allumer la machine et le display, en actionnant avec impulsion la touche "ON OFF". Ensuite, afficher le temps de fonctionnement avec des impulsions sur les touches "+" pour augmenter le temps, ou "−" pour le diminuer et démarrer le fonctionnement en actionnant la touche "**I**",
7. A l'expiration du temps afin que la machine s'arrête et le temps du dernier usinage reparait sur le display. Si l'on veut réactiver le fonctionnement suivre les indications du point précedant ou presser "I" pour répéter le cycle. Si au contraire l'on veut arrêter le fonctionnement avant l'échéance du temps affiché, actionner avec impulsion la touche "**O**".

DECHARGEMENT EPLUCHEUSE 5 Kg

Ouvrir le couvercle transparent supérieur et enlever manuellement le produit alimentaire de la cuve.

DECHARGEMENT ESSUIE-MOULES 5 Kg

Ouvrir le couvercle transparent supérieur et soulever par la poignée le plateau avec le produit alimentaire.

DECHARGEMENT EPLUCHEUSE ET ESSUIE-MOULES 10-18 Kg

L'opérateur de la machine peut exécuter la vidange du bac en suivant dans l'ordre les indications rapportées:

1. positionner un bol adéquatement grand à correspondance de la bouche de vidange,
2. débloquer et ouvrir le vidoir latéral en tendant vers le haut la poignée de blocage,
3. se positionner latéralement et non de front la bouche de vidange, ouvrir légèrement le vidoir latéral pour convoyer et adresser les produits alimentaires dans le bol,
4. presser par une action continue la touche " ⦶ ", pour activer la rotation du plat de façon à faciliter la sortie des produits alimentaires.

Pour la vidange des produits alimentaires restés dans le fond du bac, c'est aussi possible ouvrir le couvercle transparent supérieur et extraire manuellement le produit alimentaire de la zone supérieure du bac.

COUPURE

En succession, les opérations de coupure doivent suivre ce qui est indiqué ci de suite:

1. avant la coupure décharger complètement le contenu du bac,
2. arrêter la machine en actionnant la touche "**OFF**",
3. fermer le robinet d'eau potable et dévisser le raccord du tuyau d' alimentation de l'eau potable du robinet,
4. débrancher la fiche de la machine de la prise d' alimentation,
5. exécuter les interventions de nettoyage.

CHAP. 5. ENTRETIEN, RECHERCHE PANNES ET NETTOYAGE

QUALITES REQUISES DU MANUTENTIONNAIRE

Par le terme "**entretien**" il ne faut pas seulement entendre le contrôle périodique du normal fonctionnement de la machine mais aussi l'analyse et par conséquent le remède de toutes ces causes qui pour une raison quelconque la mettent hors service. C'est absolument nécessaire que pour les activitées d' **entretien, nettoyage, remplacement parties et recherche pannes** effectuées par l'utilisateur, **cette tâche soit confiée à un personnel expert**, compétant et autorisé par l'employeur.
Toutes les opérations d' **entretien, nettoyage et remplacement parties**, aucune exclue, doivent être expréssement exécutées avec la machine complètement arrêtée et isolée des sources d' alimentation extérieures.

PRESCRIPTIONS D'ENTRETIEN RECHERCHE PANNES ET NETTOYAGE

ENLEVEMENT DES ABRIS ET/OU DISPOSITIFS DE PROTECTION

Pour les interventions dont il est question au chapitre présent, **il n'est nécessaire enlever de leur position aucun abri fixe, ni aucun abri mobile.**

ISOLEMENT DES SOURCES D' ALIMENTATION EXTERIEURES

Avant d'exécuter n'importe quelle opération **entretien, nettoyage et remplacement parties**, il faut sectionner et isoler les sources d'alimentation extérieures:

1. Positionner sur "zéro" le dispositif de protection placé en amont de la ligne d'alimentation de l'équipement électrique.
2. Débrancher le dispositif de sectionnement général et pourvoir à protéger la fiche avec des systèmes fait exprès
3. Fermer le robinet de l'eau potable
4. Relâcher et dévisser complètement le raccord du tuyau flexible de l'eau potable du robinet

RECHERCHE PANNES OU AVARIES ET DEBLOCAGE ELEMENTS MOBILES

Ci de suite l'on indique les interventions pour la **recherche pannes ou avaries et déblocage éléments mobiles** qui peuvent être **exécutées par des manutentionnaires**.

TYPE	CAUSE/S POTENTIELLE/S	MODALITES ET VERIFICATIONS
Manque tension de réseau	Black out général	Contacter l'organisme distributeur de l'énergie électrique
	Intervention de fusibles ou magnétothermiques placés en amont de la ligne d'alimentation de la machine	Après avoir éliminé les causes qui ont déterminé l'intervention du dispositif de protection, le rétablir. En cas de persistence du problème contacter un technicien électricien.
Interruption de fonctionnement	Intervention du dispositif de protection intérieur à la machine	Contacter un technicien électricien: après avoir éliminé les causes qui ont déterminé l'intervention d' un dispositif de protection, rétablir-le. **En cas d' intervention de fusibles,** remplacer-les par des types du même modèle, calibrage et courbe d'intervention.
	Déblocage et ouverture du couvercle supérieure transparent et du vidoir latéral (où présent)	En débloquant et ouvrant le couvercle ou le vidoir, la machine s'arrête immédiatement pour l'entrée en fonction des micro-interrupteurs de sécurité. Fermer et bloquer les poignées du couvercle et du vidoir.
	Cause/s non identifiables	Contacter directement le Centre d' Assistance Autorisé
La machine ne marche pas: le plat ne tourne pas	Manque de tension d' alimentation. Dispositifs de sectionnement sur "O". Configuration ratée du temps d' usinage Fusibles intervenus ou magnétothermiques non fonctionnants. Fonctionnement raté des touches Micro-interrupteurs en panne Sangle de transmission lent détermine aussi émission de bruit ou grincement	Contrôler et rétablir l'énergie électrique. Tourner les dispositifs de sectionnement dans la position "ON" Configurer le timer dans le panneau commandes Faire remplacer les fusibles intervenus, contrôler l'état des interrupteurs magnétothermiques. Contrôler l'efficacité des touches et éventuellement contacter directement le Centre d' Assistance Autorisé. Contacter directement le Centre d' Assistance Autorisé Contacter directement le Centre d' Assistance Autorisé
L'épluchage des pommes de terre ou le nettoyage des moules n'est pas effectué de façon correcte	Surface du plat usée Surface de la toile abrasive dans le bac usée	Contacter directement le Centre d' Assistance Autorisé pour le remplacement Contacter directement le Centre d' Assistance Autorisé pour le remplacement
Absence d'eau potable dans le bac pendant le fonctionnement	Tuyau flexible eau potable non lié Robinet fermé Buse d'immission eau dans le bac obstrué Panne dans l'installation intérieure à la machine	Raccorder le tuyau flexible d'eau potable, en vissant le raccord du tuyau au raccord mâle du robinet. Tourner la partie supérieure en sens horaire pour le flux d'eau potable Exécuter le nettoyage des trous de la buse comme indiqué, avec la machine arrêtée et isolée des sources d' alimentation extérieures Contacter directement le Centre d' Assistance Autorisé
Présence d'eau excessive dans le bac qui ne décharge pas ou giclées dans la zone	Filtre séparation déchets obstrué Tiroir en acier dans la zone inférieure de la carcasse mal inséré Présence de pertes raccord de vidange	Exécuter le nettoyage comme indiqué dans le chapitre fait exprès Introduire jusqu'au fond le tiroir afin que la vidange du bac soit effectuée complètement dans le tiroir Tuyau de vidange non inséré correctement ou non bloqué à l'aide d'un collier

TYPE	CAUSE/S POTENTIELLE/S	MODALITES ET VERIFICATIONS
inférieure de la machine	latérale	
Présence de évidentes gouttes d'eau ou fuites dans la surface supérieure et/ou inférieure de la machine	Raccords du tuyau flexible d'eau potable non liés correctement au robinet ou à la machine Joint du couvercle supérieur transparent usé Joint du vidoir inférieur usé **(seulement version 10-18 kg)** Présence de pertes d'eau dans la zone périmétrale de l'enveloppe en plastique Giclées d'eau provenantes du tuyau flexible ou fuites	Arrêter la machine, isoler-la des sources d' alimentation extérieures et serrer les raccords aux raccords mâles relatifs. Au cas où le filet du raccord serait faussé ou les joints seraient absents, contacter directement le <u>Centre d' Assistance Autorisé</u> Contacter directement le <u>Centre d' Assistance Autorisé</u> pour le remplacement Contacter directement le <u>Centre d' Assistance Autorisé</u> pour le remplacement Contacter directement le <u>Centre d' Assistance Autorisé</u> Tuyau flexible avec des trous ou fentes, contacter directement le <u>Centre d' Assistance Autorisé</u> pour le remplacement. Remplacer le tuyau <u>au moins tous les 3 ans</u>

ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Pour les interventions d' **entretien extraordinaire**, conséquentes à des ruptures ou révisions ou pannes mécaniques ou électriques (par ex. la tension des sangles de transmission du mouvement, etc…), une demande d'intervention directement au <u>Centre d' Assistance Autorisé</u> est nécessaire.
Les instructions relatives à l'entretien extraordinaire ne sont pas présentes dans le mode d'emploi présent et donc il faut explicitement les demander au fabricant.

NETTOYAGE



<u>Il est interdit de nettoyer à main les organes et les éléments en mouvement</u>.
Toutes les interventions de nettoyage doivent être effectuées seulement et exclusivement **après avoir déchargée la machine du produit alimentaire en usinage et l'avoir isolée de la source d' alimentation électrique et hydraulique.**
La machine, l'appareillage électrique et les composants à bord machine **ne doivent jamais être lavés en utilisant de l'eau, ni à plus forte raison sous forme de jets de n'importe quelle nature et quantité; donc, sans "séau" ni "caoutchouc" ni "éponge"**. Ne jamais placer directement la machine dans le lavabo ou sous le robinet.

La classification du niveau d'hygiène de la machine et des outillages associés, pour l'emploi prévu, est 2 (deux): machine qui, suite à une évaluation du risque d'hygiène, est conforme aux qualités requises des normes internationales applicables, mais elle demande un désassembage programmé pour le nettoyage.

FREQUENCE	PERSONNEL	MODALITES
Au terme de chaque équipe de travail et de toute façon avant l'emploi journalier	Opérateur	Toutes les surfaces et les parties de la machine destinées à entrer en contact avec le produit alimentaire, c'est-à-dire, **les zones alimentaires** (<u>surface intérieure du bac, du couvercle supérieur transparent, du vidoir latéral, les plats</u>) et **les zones giclées** (<u>surface extérieure de la machine</u>), doivent être nettoyées avec les modalités et dans l'ordre indiqué : 10. décharger tous les produits alimentaires de l'intérieur du bac, 11. fermer et bloquer le couvercle supérieur transparent et le vidoir latéral et exécuter un cycle d'au moins 10 secondes avec l'eau potable branchée mais sans de produits alimentaires, 12. débloquer et ouvrir le couvercle et le vidoir latéral et enlever soit le plat de fond du bac, soit la toile abrasive de revêtement de la surface intérieure du bac, 13. l'enlèvement aisé est effectué en soulevant la toile de la surface du bac d'abord de la zone antérieure à correspondence de la bouche de vidange puis des autres parties, 14. fermer et bloquer le couvercle et le vidoir latéral et exécuter un cycle d'au moins 10 secondes avec l'eau potable liée mais sans de produits alimentaires, 15. déboîter le tiroir en tôle d'acier du fond de la carène et vider les déchets de l'usinage. Si présent le vidoir latéral, faire la même chose avec le filtre inséré dans le tuyau de vidange, 16. le plat abrasif ne peut pas être lavé dans le lave-vaisselle 17. laver le plat et la toile abrasive sous un jet d'eau potable, 18. débloquer et ouvrir le couvercle et le vidoir latéral et: ➢ Ecrouter les surfaces des résidus éventuels de produit alimentaire (par ex. à l'aide de gratteurs en plastique); ➢ **Nettoyer toutes les surfaces de la zone alimentaire et zone giclées avec un chiffon mou mouillé** (<u>non égouttant</u>**) avec** un **détergent dilué dans de l'eau chaude** (aussi du commun savon pour assiettes ira très bien). Ne les pas laisser à tremper. Utiliser des produits spécifiques pour acier, ils doivent être liquides (non en crème ou pâtes de toute façon abrasives) et surtout ils ne doivent pas contenir de chlore. Contre les subtances grasses l'on peut utiliser l'alcool dénaturé. ➢ **Rincer avec de l'eau chaude nette et ensuite sécher toutes les surfaces de la zone alimentaire et zone giclées** à l'aide d'un chiffon mou qui ne perde pas de poils. ➢ **Le réassemblage** doit être effectué seulement ensuite à une exigence d'usinage, laisser les pièces enveloppées dans un chiffon mou sec qui ne perde pas de poils. **PERIODES DE LONGUE INACTIVITE** Pendant les **<u>périodes de longue inactivité</u>** de la machine pourvoit à passer énergiquement sur toutes les surfaces en acier (spécialement si inox) un chiffon imbibé d'huile de vaseline de façon à étaler une voile protective.

FREQUENCE	PERSONNEL	MODALITES
		CHOSES A NE PAS FAIRE AVANT OU PENDANT LE NETTOYAGE: ➢ Accéder aux éléments mobiles sans s'être préventivement assurés de leur arrêt; ➢ Accéder aux éléments mobiles sans l'avoir arrêtée en sécurité garantie (blocage dans la position de zéro des dispositifs de sectionnement de l'alimentation électrique) **PRODUITS A NE PAS UTILISER:** ➢ Air comprimé avec des jets vers la machine; ➢ un nettoyeur à haute pression ou un jet d'eau continu; ➢ appareillages à vapeur ou jets d'eau en pression; ➢ détergents qui contienent du CHLORE (même si dilués) ou ses composés tels que: l'eau de Javel, l'acide muriatique, des produits pour déboucher la vidange, des produits pour le nettoyage du marbre, des décalcifiants en général, etc … peuvent attaquer la composition de l'acier, en le tachant ou en l'oxydant irréparablement. Les seules émanations des produits susmentionnés peuvent oxyder et dans certains cas corroder l'acier; ➢ paille en fer, brosses ou disquettes abrasifs réalisés avec des autres métaux ou alliages (ex. acier commun, aluminium, laiton, etc…) ou des outils qui aient en précédence nettoyé d'autres métaux ou alliages, qui outre à griffer les surfaces. ➢ détérgents en poudre abrasifs; ➢ essence, solvants ou fluides inflammables et/ou corrosifs; ➢ substances employées pour nettoyer l'argent.

FRANÇAIS

CHAP. 6 ELIMINATION

Réalisation des directives 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE, au sujet des substances dangereuses employez la réduction dans l'équipement électrique et électronique, aussi bien que la vente d'ordures



Le symbole de la poubelle barrée rapporté sur la machine indique la nécessité que la machine à la fin de sa vie utile soit éliminée dans des centres faits exprès.



La collecte différenciée de l'appareillage présent arrivé à la fin de sa vie est organisée et gérée par le producteur. L'usager qui voudra se défaire de l'appareillage présent devra donc contacter le producteur et suivre le système qu'il a adopté pour permettre la collecte séparée de l'appareillage arrivé à la fin de sa vie.

La collecte différenciée adéquate pour le démarrage successif de l'appareillage démise au recyclage, au traitement et à l'élimination environnementale compatible contribue à éviter des possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise le remploi et/ou recyclage des matériaux dont l'appareillage est composé.
Dans la machine, il n'y a pas de substances dangereuses.



L'élimination abusive du produit de la part du détenteur comporte l'application des sanctions administratives prévues par la normative en vigueur.

CHAP. 7 MATERIAUX DE CONSTRUCTION

Selon les exigences de fonctionnement et de production, la machine peut être constituée avec des différentes typologies de matériaux de construction.

GROUPE	TYPOLOGIE MATERIAUX		
	Aluminium anodisé	Acier inox AISI 304	Plastique pour aliments
Corps et bac machine		●	
Bouche de vidange (versions 10-18 kg)		●	
Couvercle supérieur transparent			●
Tuyau flexible d' alimentation eau potable			●
Vidoir latéral			●
Tiroir réjets et philtre réjets		●	
Plat épluche-légumes	●		
Plat essuie-moules			●

INHALT

DEUTSCH

GARANTIE

Für das Gerät wird eine Garantie von 12 (zwölf) Monaten ab Verkaufsdatum gewährleistet.
Garantie wird auf Reparaturen an Geräten gewährt, die bei einer anerkannten Verkaufsstelle erworben wurden, sofern bewiesen wird, dass sie Mängel am Material oder in der Zusammensetzung aufweisen und zu folgenden ergänzenden Bedingungen:

1. unter Garantie versteht sich die kostenlose Ersetzung aller Teile, die einen Fabrikationsfehler aufweisen. Die Garantie entfällt, wenn der Erwerb nicht durch einen Kassenzettel oder eine Rechnung bescheinigt werden kann, sowie in folgenden Fällen:
    a. Missbräuchliche Eingriffe am Gerät oder Beschädigung des Geräts durch Nachlässigkeit;
    b. Verwendung des Geräts zu Betriebsbedingungen, die nicht den Anweisungen des Bedienungshandbuchs entsprechen;
    c. Schäden, die auf Grund einer für das Gerät nicht geeigneten Umgebung entstehen oder durch Einflüsse, die nicht vom normalen Betrieb des Geräts abhängen (Spannungs- oder Frequenzschwankungen in der Stromspeisung);
    d. Reparatureingriffe durch Personen oder Unternehmen, die nicht durch den Hersteller anerkannt sind,
2. Die Anforderung eines Eingriffs im Rahmen der Garantie darf ausschließlich bei anerkannten Verkaufsstellen oder Werkstätten erfolgen;
3. Das Gerät muss dem Hersteller für die Reparatur frei Hafen zugeschickt werden; die Transportkosten sind immer zu Lasten des Empfängers,
4. Die Ersetzung des Geräts sowie die Verlängerung der Garantiedauer infolge eines Eingriffs wegen einer Störung sind ausgeschlossen;
5. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für direkte oder indirekte Schäden jeglicher Art an Personen oder Gegenständen, die bei Missbrauch des Geräts oder bei Nichtgebrauch während der für Reparaturen nötigen Dauer entstehen könnten.

KAP. 1. INHALT UND BENUTZUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG

ZIEL DER BEDIENUNGSANLEITUNG

WICHTIGEKEIT DER BEDIENUNGSANLEITUNG

Das vorliegende Bedienungshandbuch ist als **ganzheitlicher Teil des Geräts** zu betrachten:

1. Für die ganze Lebensdauer des Geräts muss es aufbewahrt werden.
2. Beim Verkauf des Geräts muss das Handbuch das Gerät begleiten.
3. Im Handbuch befinden sich neben allen für das Bedienpersonal nützlichen Informationen auch die Schaltpläne (in spezifischen Kapiteln zusammengefasst), welche für allfällige Wartungs- und Reparatureingriffe benötigt werden.

ZIEL DER BEDIENUNGSANLEITUNG

Die Bedienungsanleitung **hat zum Ziel,** dem Kunden alle nötigen Informationen zu geben, die ihm eine geeignete Anwendung und eine möglichst sichere und selbständige Handhabung des gelieferten Geräts erlauben.
Außerdem wurde das vorliegende Handbuch mit dem Ziel erstellt, **Hinweise und Warnungen** zur besseren Kenntnis des Geräts, sowie der Grundlagen und Einschränkungen für dessen Betrieb zu geben. Bei Zweifeln wenden Sie sich bitte an den anerkannten Kundendienst.

ZIELPUBLIKUM

Die vorliegende Bedienungsanleitung, von der 1 Ausgabe zusammen mit dem Gerät als ergänzender Bestandteil geliefert wird, richtet sich an die Bediener sowie an qualifizierte Techniker, die zur Installation, zum Betrieb und zur Wartung befugt sind.

Die für den Arbeitsschutz im Betrieb verantwortliche Person und die anderen Mitarbeiter für die das Gerät bestimmt ist, haben das vorliegende Handbuch einzusehen, damit sie alle technischen und organisatorischen Maßnahmen ergreifen können

DEUTSCH

HAFTUNG



- Falls die vorliegende Bedienungsanleitung beschädigt wird oder verloren geht, kann eine Kopie davon beim anerkannten Kundendienst beantragt werden.
- Die vorliegende Bedienungsanleitung widerspiegelt den Stand der Technik zum Zeitpunkt der Herstellung des Geräts; der Hersteller behält sich das Recht vor, die Produktion und dementsprechend die anderen Ausgaben der Bedienungsanleitung zu aktualisieren ohne Verpflichtung, frühere Produktionen oder Handbücher zu aktualisieren, außer in besonderen Fällen, die die Gesundheit und die Sicherheit von Personen betreffen.
- Besondere Aufmerksamkeit sollte den Restrisiken an dem Gerät und den Vorschriften für die Bediener gewidmet sein.
- Der Hersteller haftet für das Gerät in seiner Original-Konfiguration.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Missbrauch oder falsche Verwendung des Geräts oder der Bedienungsanleitung entstehen könnten, ebenso wenig für Schäden die durch Nichtbeachtung von zwingenden Vorschriften, Nachlässigkeit, Unerfahrenheit, Unvorsichtigkeit oder Nichtbeachtung der Verordnungsbestimmungen seitens des Arbeitgebers, des Bedieners oder des Wartungstechnikers und für alle eventuellen Störungen, die durch unvernünftigen Gebrauch, Missbrauch und/oder unzweckmäßigen Gebrauch entstehen könnten.
- Der Hersteller haftet nicht für Folgen aus der Anwendung von Ersatzteilen, die nicht Originalteile sind oder die nicht gleichwertige Eigenschaften aufweisen.
- Der Hersteller haftet nur für die in der italienischen Originalversion der Bedienungsanleitung enthaltenen Informationen.
- Die Nichtbeachtung der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Vorschriften verursacht das sofortige Entfallen der Garantie.

Die Werksverantwortlichen die den Betrieb überwachen sind im Rahmen der ihnen zugeteilten Befugnisse und Zuständigkeiten für folgende Punkte verantwortlich.

- die vorgeschriebenen Sicherheitsmaßnahmen umsetzen;
- Die Arbeiter über die spezifischen Risiken, denen sie ausgesetzt sind, und über die wichtigsten Schutz- und Vorsorgemaßnahmen unterrichten;
- anordnen und verlangen, dass die einzelnen Mitarbeiter die Sicherheitsvorschriften beachten und die ihnen zur Verfügung gestellten Schutzausrüstungen benutzen.
- mehr als einen Mitarbeiter gleichzeitig auf dem Gerät arbeiten lassen.

SYMBOLERLÄUTERUNG

Im Folgenden werden die Bedeutungen der in diesem Handbuch benutzten Symbole und Begriffe erläutert.



GEFAHR
Weist auf eine Gefahr hin für den Bediener des Geräts und für alle, die sich in der Nähe des Geräts befinden. Daher sollte die aufgezeigte Tätigkeit unter Beachtung der geltenden Unfallverhütungsvorschriften und der in der vorliegenden Bedienungsanleitung angegebenen Maßnahmen ausgeführt werden.



HINWEIS
Weist auf nützliche und/oder zusätzliche Empfehlungen hin und/oder auf besondere Maßnahmen bezüglich der gerade auszuführenden Tätigkeit.



ACHTUNG
Weist auf einen Arbeitsschritt hin, der zur Verhinderung einer Beschädigung am Gerät mit Sorgfalt auszuführen ist.

KAP. 2. ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND EIGENSCHAFTEN

ANWENDUNG UND BAUTEILE

Der Kartoffelschäler, nachfolgend „Gerät" genannt, wurde zum **Schälen von Kartoffeln** durch eine Schälscheibe entwickelt.

Der Muschelwäscher, nachfolgend „Gerät" genannt, wurde zur **Reinigung der äußeren Muscheloberflächen** durch die Bürstenscheibe entwickelt.

Das Gerät besteht aus einem im Inneren eines Edelstahlgehäuses angebrachten Elektromotor, in dem die Motorwelle über einen Antriebsriemen mit dem Drehzapfen verbunden ist. Hier wird ebenfalls von Hand die Reinigungsscheibe eingefügt.
Das Gerät besteht in seiner Grundausstattung aus folgenden Elementen:

1. **1 Edelstahlgehäuse**, in dem die zu behandelnden Nahrungsmittel eingeführt werden. Die Innenwände des Edelstahlcontainers sind mit einem von Hand entfernbaren und abwaschbaren Reibebelag versehen.
2. **1 Schälscheibe**, die von Hand auf den Drehzapfen angebracht wird und zum Kartoffelschälen verwendet wird **(<u>nur für den KARTOFFELSCHÄLER</u>)**
3. **1 Bürstenscheibe**, die von Hand auf den Drehzapfen angebracht wird und zur Reinigung der äußeren Muscheloberfläche verwendet wird **(<u>nur für den MUSCHELWÄSCHER</u>)**
4. **1 durchsichtigen Deckel** durch den die Verarbeitung beobachtet werden kann. Der Deckel ist mit einem Griff und einem Sicherheitssensor zur Erfassung der Verschlussposition ausgestattet.
5. **1 seitliche Auswurfklappe** zur Entladung der Nahrungsmittel am Ende der Verarbeitung. Die Klappe ist mit einem Sicherheitssensor zur Erfassung der Verschlussposition ausgestattet (nicht vorhanden auf 5-kg-Kartoffelschäler und Muschelwäscher).
6. **1 Auffangbehälter aus Edelstahlblech,** der von Hand unter dem Gehäuseboden angebracht ist zum Auffangen von Wasser und Produktrückständen. Im Inneren dieses Behälters befindet sich 1 Edelstahl-Lochblech zum Auffangen der Rückstände. Im unteren Bereich des Auffangbehälters befindet sich eine Auswurfleitung zum Wasserablass in die Wassergrube mit Ablauf (nicht vorhanden auf 5-kg-Kartoffelschäler und Muschelwäscher Tischmodell).
7. **1** seitlich angebrachtes, mit entsprechender Dichtung verschlossenes **Kunststoffgehäuse,** das elektrisches Material enthält und in dessen oberem Bereich eine **Steuereinheit** angebracht ist.

Alle Materialien, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, entsprechen den geltenden Hygienevorschriften für Lebensmittel.
Das Gerät wurde mit einem Typenschild ausgestattet, das folgende Daten enthält:

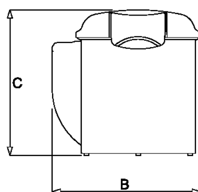
CE

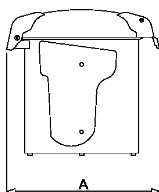
Mod.			
Nr.		A	
V		Hp	
Hz		kW	
Kg		ANNO	

[Beispiel]

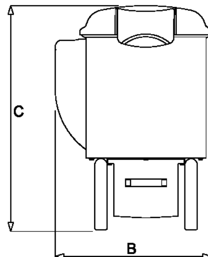
TECHNISCHE UND BAUTECHNISCHE DATEN

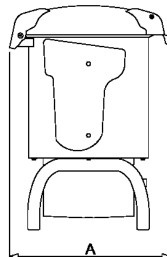
TECHNISCHE DATEN	EIGENSCHAFTEN		
	Modell 5 kg	Modell 10 kg	Modell 18 kg
Motorleistung Kartoffelschäler (kW) / (Hp)	0,37kW / 0,50Hp	0,55kW / 0,75Hp	0,90kW / 1,2 Hp
Motorleistung Muschelwäscher (kW) / (Hp)	0,35kW / 0,50Hp	0,35kW / 0,50Hp	0,65kW / 0,90Hp
Anzahl Umdrehungen Scheibe Kartoffelschäler	270	320	320
Anzahl Umdrehungen Scheibe Muschelwäscher	145	180	180
Stundenleistung Kartoffelschäler (kg/Std.)	100	300	500
Stundenleistung Muschelwäscher (kg/Std.)	50	150	250
Schlauchlänge Trinkwasserzulauf (mm)	1500	1500	1500
Schlauchanschluss	¾ "	¾ "	¾ "
Druck Trinkwasserzulauf (bar)	0,2 – 10	0,2 – 10	0,2 – 10
Wassertemperatur	5°C – 20°C	5°C – 20°C	5°C – 20°C
Durchmesser seitliches Abwasserrohr (mm)	50	50	50
Durchmesser unteres Abwasserrohr (mm)	40	40	40
Masse (kg)	35 / 28 Tisch-modell	40	45
Abmessungen A x B x C (mm)	520x530x700 Tisch-modell 520x530x520	660x530x850	660x530x950

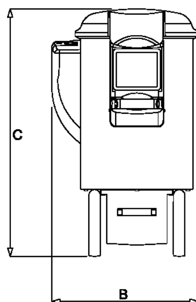


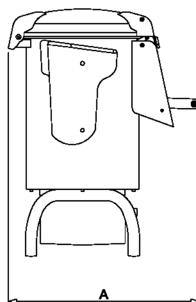


TISCH MODELL 5 Kg









A-bewerteter äquivalenter Dauerschalldruckpegel	Unter 70 dBA
Strombeschaffenheit - Frequenz	Siehe Typenschild am Gerät
Stromaufnahme bei Vollast	Siehe Typenschild am Gerät
Nominale Betriebsspannung	Siehe Typenschild am Gerät
Spannung Hilfskreise	AC 24V – DC 24V
Masse und Neutralleiter	TT und TN
Schutzgrad	IP X4
Anwendungsort	Innenraum
Gerätaufstellung	**Am Boden, über einer Wassergrube und mit entsprechendem Ablauf zur Wasserentsorgung**
Max. Lufttemperatur	+40°C
Min. erforderliche Beleuchtung	500 lux
Konformität Produktrichtlinien	**98/37/EG, 2006/95/EG, 2004/108/EG, Verordn. 1935/2004, Verordn. 2028/2006**

DEUTSCH

DEUTSCH

GRUPPE	BEISPIEL
1. Oberer Deckel 2. Griff oberer Deckel 3. Hebel Auswurfklappe 4. Auffangbehälter Produktrückstände 5. Steuerungen 6. Gehäuse elektrische Teile 7. Containergehäuse 8. Stützfüßchen	TISCH MODELL 5 Kg

SCHEIBEN		MAßE (mm)
Kartoffelschälscheibe		**Ø 385mm**
Bürstenscheibe für Muscheln		**Ø 385mm**
Bürstenscheibe für die Muschelreinigung Modell 5 kg		**Ø 385mm**

BESTIMMUNGSMÄẞIGE VERWENDUNG, MISSBRAUCH, UNZWECKMÄẞIGE ODER VERBOTENE VERWENDUNG

Das in der vorliegenden Anleitung beschriebene Gerät ist für die Anwendung **durch einen einzigen Bediener** vorgesehen. Dieser sollte entsprechend ausgebildet und bezüglich der Restrisiken informiert sein und zugleich in Bezug auf Sicherheit die Kenntnisse eines Wartungstechnikers aufweisen.

Benutzer müssen mindestens das gesetzlich vorgesehene Mindestarbeitsalter aufweisen und müssen die nötige technische Einführung durch einen Benutzer mit mehr Erfahrung erhalten, der sie zuvor in die richtige Anwendung des Geräts einweist.



Im Rahmen einer **BESTIMMUNGSMÄẞIGEN VERWENDUNG**, die nach vernünftigem Ermessen zu erwarten ist, sollte das Gerät ausschließlich zum **Kartoffelschälen (Modell KARTOFFELSCHÄLER)** oder zum **Waschen der äußeren Muscheloberfläche (Modell MUSCHELWÄSCHER**) bei geschlossenen und verriegelten Deckel und Klappe verwendet werden.



Das Gerät darf nicht **MISSBRAUCHT** werden; im Besonderen:

1. Kein Gebrauch für den Haushalt,
2. Es darf nicht mit anderen Parametern als die in der Tabelle zu den technischen Eigenschaften aufgeführten betrieben werden,
3. Für jeden anderen als die in der vorliegenden Anleitung aufgeführten Verwendungszwecke lehnt der Hersteller jede Haftung ab;
4. Der Anwender ist für Schäden, die aus der Nichtbeachtung der Betriebsbedingungen im technischen Datenblatt und in der Auftragsbestätigung hervorgehen, verantwortlich,
5. **nur die angegebenen Nahrungsmittel einführen.**
6. die Etiketten weder absichtlich verändern oder beschädigen noch diese entfernen oder verstecken.

DEUTSCH



Das Gerät darf nicht **AUF UNZWECKMÄẞIGE bzw. VERBOTENE WEISE** verwendet werden, da dies Schäden oder Verletzungen des Bedieners verursachen könnte; im Besonderen ist es verboten:

1. **das Gerät** bei eingestecktem Stromkabel **zu verschieben**.
2. das **Stromkabel oder das Gerät zu ziehen** um den Stecker vom Stromnetz zu trennen,
3. das Gerät am **Stromkabel oder am Trinkwasserschlauch oder am Ablaufrohr oder am oberen Deckel oder am seitlichen Griff zu ziehen,** um es zu bewegen,
4. auf dem Gerät, dem Stromkabel, dem Trinkwasserschlauch oder auf dem Ablaufrohr **Gewichte aufzulegen**,
5. **das Stromkabel** auf schneidende Teile oder Teile, bei denen Verbrennungsgefahr besteht, **zu legen**,
6. das Gerät mit beschädigten oder nicht vollständigen **Stromkabel oder Steuertasten** zu betreiben,
7. das Gerät bei beschädigtem oder nicht vollständigem **Trinkwasserschlauch oder Ablaufrohr oder Dichtungen des oberen Deckels oder der seitlichen Klappe** und jedenfalls bei offensichtlichem Vorhandensein von Wasserlecks aus einem Bestandteil des Geräts zu betreiben;
8. **das Gerät ausgeschaltet zu lassen und dabei** das Stromkabel noch mit der Steckdose verbunden oder den Trinkwasserschlauch an die Wasseranlage angeschlossen lassen.
9. das **gefüllte Gerät unbeaufsichtigt zu lassen wenn es ausgeschaltet oder eingeschaltet und in Betrieb ist**;
10. **irgendeinen Gegenstand** ins Innere der Lüfterhaube des Motors **einzuführen**;
11. **das Gerät zu betreiben, wenn der Auffangbehälter mit dem Filter nicht eingesetzt oder wenn das Ablaufrohr nicht an den seitlichen Auswurf angeschlossen wurde** (wenn vorhanden),
12. **jede Art Gegenstand** unter das Gerät zu legen oder Tücher oder Anderes zwischen den Stützfüßchen des Geräts und dem Boden einzufügen,
13. **entflammbare, korrodierende oder schädliche Reinigungsmittel** oder **Hochdruckwasserstrahlen** zu verwenden,
14. **das Gerät oder Teile davon** in Wasser oder andere Flüssigkeiten **einzutauchen**;
15. die Anwendung des Geräts **nicht befugtem Personal** oder Personen ohne die vorgeschriebene Arbeitskleidung zu überlassen,
16. **in den Container oder auf Höhe der Ablauföffnung** während der Scheibendrehung die Hände oder ein anderer Körperteil oder irgendeinen Gegenstand (z.B. Stäbchen, Besteck, etc…) einzuführen, um den Ablauf des Nahrungsmittelproduktes zu erleichtern oder das Produkt zu entfernen.,
17. während der Scheibendrehung **die Auswurfklappe vollkommen offen zu lassen** um die Entladung des Nahrungsmittels zu erleichtern (nur Version 10-18 kg)
18. das Gerät zu betreiben, wenn die **festen und beweglichen Schutzvorrichtungen nicht richtig befestigt oder entfernt wurden**;
19. die Schutzvorrichtungen und die Gefahrenhinweise **teilweise zu entfernen**.
20. das Gerät zu betreiben wenn durch den Anwender nicht **alle Maßnahmen zur Beseitigung von Restrisiken ergriffen worden sind**.
21. zu **rauchen oder Geräte mit offener Flamme zu benutzen**, sowie glühende Materialien zu verwenden, außer bei Anwendung der passenden Sicherheitsmaßnahmen,
22. sowohl während des Betriebs als auch bei nicht erteilter Erlaubnis durch den Arbeitgeber **Steuerungs- und Feststellvorrichtungen** zu betätigen oder einzustellen.



Der Anwender haftet in jedem Fall für Schäden, die aus der fehlenden Beachtung der aufgeführten Anwendungsbedingungen für die bestimmungsmäßige Verwendung hervorgehen. Bei Zweifeln wenden Sie sich bitte an den anerkannten Kundendienst.

KAP. 3. SICHERHEITSANLEITUNGEN

VORBEMERKUNG



Die Nichtbeachtung der Sicherheitsnormen und -vorgänge kann Gefahren oder Schäden herbeiführen.
Die Benutzung des Geräts ist nur gestattet unter Beachtung durch den Endverbraucher von**:**

1. allen Regelungen, die auf Grund von anwendbaren Gesetzen und/oder Normen die Aufstellung des Geräts und das Verhalten der Personen betreffen; mit besonderem Bezug auf die am Gerät vorgeschaltete feste Anlage für den Anschluss/Betrieb des Geräts;
2. allen weiteren Anweisungen und Warnhinweisen für die Benutzung des Geräts, die als Teil der technischen/grafischen Anlage zum Gerät zu betrachten sind.



Wo nichts anderes festgelegt wurde, muss das **Personal, das Eingriffe in den Bereichen Installation, Anschluss, Wartung, Wiederinstallation und Wiederverwendung, Fehler- oder Störungssuche, Verschrottung und Abbau** durchführt, **erfahren sein** und über die Sicherheitsvorschriften unterrichtet und über die Restrisiken informiert worden sein. Außerdem muss dieses Personal im Bereich der Sicherheit die Fachkenntnisse von Wartungstechnikern besitzen.

RÄUMLICHKEITEN, ARBEITSPLATZ UND DURCHGANG

DEUTSCH

Der Arbeitsraum muss den Anforderungen der Richtlinie 89/654/EWG entsprechen. Im Arbeitsbereich dürfen keine fremden Gegenstände vorhanden sein. **Der Arbeitgeber** hat gemäß Richtlinie 89/391/EWG bezüglich der Durchführung von Maßnahmen zur Verbesserung der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes der Arbeitnehmer bei der Arbeit die ordnungsgemäß in der Bedienungsanleitung angegebenen Restrisiken zu beseitigen oder zu verringern.

WARNUNGEN BEZÜGLICH RESTRISIKEN

RESTRISIKO AUF GRUND DER ABNAHME VON FESTEN ODER BEWEGLICHEN ABSCHIRMUNGEN FÜR EINGRIFFE INNERHALB DES CONTAINERS



Unter keinen Umständen **darf der Bediener versuchen, eine feste oder bewegliche Abschirmung zu öffnen oder zu entfernen oder eine Sicherheitsvorrichtung abzuändern.**
Während der Bestückung, Wartung, Ersetzung der Scheibe, sowie während aller anderen manuellen Eingriffe, die das Einführen der Hände, Arme oder anderer Körperteile in die gefährlichen Bereiche des Geräts beinhalten, bleibt ein Restrisiko bestehen, das vor allem durch folgende Elemente gegeben ist:

1. **Stöße an Bauteilen des Geräts,**
2. **Reibung und/oder Kratzverletzungen an rauen Geräteteilen,**
3. **Verletzung an spitzen Teilen,**

Sowohl Bediener als auch Wartungstechniker **müssen für alle manuellen Eingriffe bei offenen Abschirmungen ausgebildet werden.** Sie müssen außerdem in die verbundenen Risiken eingewiesen werden und müssen durch eine verantwortliche Person befugt werden, sowie angemessene persönliche Schutzausrüstungen wie **Schutzhandschuhe** tragen.

RESTRISIKO BEIM AUSWURF NUR FÜR MODELLE 10-18 KG



Während der Entladung der Nahrungsmittel **hat der Bediener vor der Öffnung der Klappe im Vorderbereich des Geräts auf der Höhe der Auswurföffnung einen Auffangbehälter aufzustellen.** Anschließend kann der Bediener bei geschlossenem und verriegeltem Deckel zur Erleichterung der Produktentladung durch fortlaufende Betätigung der Steuerung die Scheibendrehung veranlassen.
In dieser Phase und während aller anderen Auswurfphasen ergibt sich ein Restrisiko, das vor allem besteht aus:

1. **Herausspicken der Nahrungsmittel,**

Der Bediener hat **in jedem Fall immer ein in der Größe passende Schüssel aufzustellen und hat außerdem den Griff der Auswurfklappe leicht geöffnet zu halten, um das Produkt in den Behälter zu leiten**.
Außerdem haben sich sowohl das Bedienpersonal als auch andere Personen seitlich und nicht gerade vor der Entladeöffnung zu stellen.

RESTRISIKO AUF GRUND DER VERWENDUNG VON WASSER



Während des Betriebs ist das Gerät an die Trinkwasseranlage angeschlossen, damit das behandelte Produkt gewaschen werden kann. Das Wasser und die Produktrückstände werden anschließend aus dem unteren oder seitlichen Auslauf des Geräts weggeschwemmt.

In dieser Phase und während aller anderen Betriebsphasen ergibt sich ein Restrisiko, das vor allem besteht aus:

1. **mögliche Überschwemmungsgefahr,**
2. **Wasserspritzer.**

Das Gerät hat immer über einer Wassergrube mit Ablauf für die Wasserentsorgung aufgestellt zu werden, ungeachtet der Position es Ablaufs. Dieser kann entweder unter dem Gerät oder seitlich angelegt sein.

Außerdem hat der Wartungstechniker im Fall eines seitlichen Ablaufs **einen Filter zum Auffangen der Produktrückstände einzufügen und ein Abflussrohr** an der seitlichen Sammelleitung **anzuschließen.**

SCHUTZVORRICHTUNGEN AM GERÄT



Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen am Gerät dürfen nicht entfernt werden.

Falls diese Vorrichtungen wegen außerordentlicher Wartung entfernt werden müssen, **sollten sofort entsprechende Maßnahmen ergriffen werden, um auf das Fehlen der Schutzvorrichtungen hinzuweisen und die daraus entstehende Gefahr so weit wie möglich zu verringern.**

Nach Behebung der Umstände, die zur zeitweiligen Entfernung der Schutz- oder Sicherheitsvorrichtungen geführt hatten, müssen diese sofort wieder angebracht werden.

Alle sowohl elektrischen als auch mechanischen Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen des Geräts sollten in perfektem und gleich bleibendem Zustand gehalten werden.

Die Antriebselemente am Gerät sind durch feste Schutzvorrichtungen, die keinen Zugang zu den Antriebselementen ermöglichen, vollständig abgeschirmt.

Für alle **Sicherheitsfunktionen** einschließlich der Steuer- und Kontrolltasten wurden geprüfte Komponenten und Sicherheitsvorrichtungen eingesetzt.

Die wichtigsten Abschirmungen und Sicherheitsvorrichtungen:

1. In Anbetracht der Anwendungsbedingungen und des Anwendungszwecks des Geräts wurden die beweglichen Teile durch feste oder bewegliche Schutzvorrichtungen entsprechend abgetrennt, damit sie den Zugriff auf gefährliche Stellen verhindern.
2. auf dem oberen durchsichtigen Deckel befindet sich ein Mikroschalter, der bei Öffnung den Betrieb stoppt.
3. auf der seitlichen Auswurfklappe befindet sich ein Mikroschalter, der bei Öffnung den Betrieb stoppt. Zur Erleichterung der Produktentladung kann durch Halten des Hebels der seitlichen Klappe und anhaltende Betätigung der Betriebstaste die Drehscheibe betätigt werden.
4. die innere Entfernung zwischen dem Rand der Reib- oder Bürstenscheibe und der Innenfläche des Containers auf Höhe der Auswurfklappe liegt unter 6 mm.

Oberer durchsichtiger Deckel mit Mikroschalter 5-10-18 Kg	**Seitliche Auswurfklappe mit Mikroschalter 5-10-18 Kg**

KAP. 4. TRANSPORT, INBETRIEBNAHME UND VERWENDUNG

ARBEITSPLATZ UND BEDIENERAUFGABEN

Das im vorliegenden Handbuch beschriebene Gerät ist für die Anwendung durch **einen einzigen Bediener** vorgesehen. Dieser sollte entsprechend ausgebildet und bezüglich der Restrisiken informiert sein und zugleich in Bezug auf Sicherheit die Kenntnisse eines Wartungstechnikers aufweisen

Der normale Arbeitsbereich des Bedieners besteht aus:

1. dem seitlichen Bereich des Geräts gegenüber der Steuerungen, in der Nähe des Containers, für manuelle Lade- und Entladevorgänge und Überwachung des Produktes unter normalen Betriebsbedingungen bei geschlossenen und verriegelten feststehenden Schutzeinrichtungen und bei geschlossener und verriegelter seitlicher Auswurfklappe (wo vorhanden)
2. dem seitlichen Gerätebereich in dem sich die Steuerungen befinden, in der Nähe des Containers, bei anhaltender Betätigung der Steuerung und leichter Öffnung **der seitlichen Auswurfklappe durch Ziehen des Hebels um das Produkt in die unten stehende Schüssel zu leiten,** bei geschlossenen und verriegelten feststehenden Schutzeinrichtungen und bei geschlossenem und verriegeltem oberen durchsichtigen Deckel (**nur Version 10-18 kg).**

TRANSPORT, BEWEGUNG UND LAGERUNG

DEUTSCH

Alle Transport- und Bewegungseingriffe sind durch **in angemessener Weise informiertes und ausgebildetes Personal** durchzuführen, das die Sicherheitsbestimmungen in der vorliegenden Bedienungsanleitung **gelesen und verstanden hat**. Es ist sicherzustellen:



1. die Bewegung und den Transport des Geräts immer durchführen, wenn es leer ist;
2. überprüfen, dass die Hebevorrichtungen für das Gewicht und die Abmessungen des Geräts für eine sichere Bewegung angemessen sind und dass diese geprüft und regelmäßig gewartet wurden;
3. alle nötigen Maßnahmen ergreifen um die maximale Standhaftigkeit der Hebevorrichtungen im Bezug auf ihre Masse und Schwerpunkt sicher zu stellen,
4. heftige oder zufällige Stöße am Gerät während der Bewegung und Entladung vermeiden,
5. fortlaufende Bewegungen ohne Rucke oder wiederholte Impulse ausführen.

ÖFFNUNG UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Die Geräte wurden so eingepackt, dass das Einsickern / Eindringen von Flüssigkeit, organischem Material oder Lebewesen verhindert wird: Diese Verpackung besteht aus einer **Polyäthylen-Verkleidung um das Gerät herum** und wird auf einer Palette angemessener Größe befestigt.

Die Verpackung nicht in die Umwelt frei setzen, sondern diese für eventuelle spätere Transporte aufbewahren oder an Recyclingunternehmen übergeben.

Die Bewertung und Handhabung des Verpackungsmaterials im Bezug auf dessen biologische Kompatibilität liegen in der Verantwortung des Anwenders.

Der Arbeitgeber ist verpflichtet, **die diesbezüglich im eigenen Land geltenden Gesetze zu kennen und dementsprechend zu handeln.**

Es ist untersagt und außerdem strafbar, das Gerät und die elektrische Anlage in die Umwelt frei zu setzen.

VORBEREITUNG

STANDSICHERHEIT

Die Standsicherheit des Geräts wurde so entwickelt, dass bei den vorgesehenen Betriebsbedingungen und unter Berücksichtigung der Umweltbedingungen der Betrieb **ohne die Gefahr des Umstürzens, Herabfallens oder des unbeabsichtigten Verschiebens** gewährleistet wird.

Unter Berücksichtigung des Geräteaufbaus und des Einbauorts erscheint das Gerät von selbst standhaft, **ohne dass eine Befestigung am Boden nötig wäre.**

Alle Stützfüßchen am Unterteil des Geräts müssen auf einer festen, gleichförmigen und gut nivellierten Oberfläche stützen.

STROMZUFUHR

Der Stromanschluss ist gemäß den **am Aufstellungsort geltenden gesetzlichen Vorschriften** durchzuführen.

Die Stromzufuhr hat gemäß folgenden technischen Vorgaben zu erfolgen:

1. **Die Stromzufuhr** hat immer dem auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromtyp und der Stromintensität zu entsprechen. Bei übermäßiger Spannung werden die Bestandteile unwiderruflich zerstört,
2. **es ist ein Differentialschutzschalter vorzusehen**, der mit dem Schutzkreis koordiniert wird unter Einhaltung der am Aufstellungsort geltenden gesetzlichen Vorschriften und Regelungen.
3. **Der Stromkabel außerhalb der Geräteverkleidung** hat durch den Anwender in die dafür vorgesehenen Leerräume geleitet und entsprechend geschützt zu werden;
4. Bei vorhandenem **Neutralleiter (N)** ist dieser vor der Stromzufuhr durch den Anwender im Bezug auf dessen Kontinuität zu sichern (Anschluss und Betriebsfähigkeit).
5. Vor der Stromzufuhr auf die elektrischen Teile muss der Anwender die Kontinuität des gelb-grünen Leiters im Schutzkreis für den Potentialausgleich gewährleisten (Anschluss und Betriebsfähigkeit).

Netz-Trennschalter
Wie aus dem zusammen mit der elektrischen Ausrüstung gelieferten Schaltplan ersichtlich ist, ist der zusammen mit dem Gerät gelieferte Netz-Trennschalter für die einzige **Stromquelle des Geräts** ausgestattet.
Bei Unvereinbarkeit zwischen Steckdose und dem Gerätestecker **den Stecker mit einem anderen, geeigneten Steckertyp durch das Wartungspersonal austauschen lassen.**
Der Netz-Trennschalter erlaubt die **Separierung (Isolierung) der elektrischen Ausrüstung des Geräts** von der Stromquelle, so dass die Ausführung von Eingriffen ohne Stromschlaggefahr ermöglicht wird.
Der Netz-Trennschalter kann auf zwei verschiedene Positionen geschaltet werden:



OFF oder „ausgeschaltet", elektrische Ausrüstung getrennt von der Stromquelle



ON oder „eingeschaltet", elektrische Ausrüstung angeschlossen an die Stromquelle

DEUTSCH

TRINKWASSERANSCHLUSS

Der Wasseranschluss ist gemäß den am **Aufstellungsort geltenden gesetzlichen Vorschriften** durchzuführen. **Die Wasserzufuhr** hat gemäß folgenden technischen Vorgaben zu erfolgen:

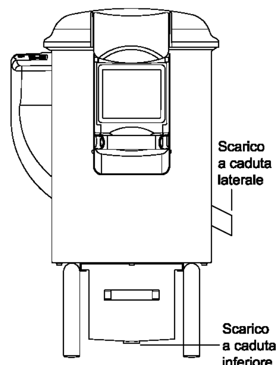
1. das Gerät hat an eine **Trinkwasserleitung** angeschlossen zu werden.
2. der Schlauch sollte an einen **Hahn für die Öffnung und Schließung der Zufuhr** angeschlossen werden.
3. Als **Schutz vor Überdruck** ist eine Schutzeinrichtung vorzusehen, die mit dem Trinkwassersystem des Geräts koordiniert ist, unter Einhaltung der am Aufstellungsort geltenden gesetzlichen Vorschriften und Regelungen.
4. die **Abmessungen des Anschlussrohrs für den mitgelieferten Schlauchanschluss**, der **Fließdruck** und die **Wassertemperatur** sind in der Tabelle zu den technischen Daten aufgeführt. Falls der Druck über dem zugelassenen Maximalwert liegt, ist ein Druckminderer anzubringen.
5. Nach Durchführung des Anschlusses langsam den Hahn öffnen um zu überprüfen, ob der Anschluss dicht ist. Eventuell die Dichtung und den Anschluss überprüfen und den Sitz richten.
6. **Der Schlauch für die Trinkwasserversorgung** hat durch den Anwender in die dafür vorgesehenen Leerräume geleitet und entsprechend geschützt zu werden;

Wasser-Trennschalter
Der Wasser-Trennschalter wird nicht mitgeliefert und hat durch den Anwender eingerichtet zu werden.
Er muss aus einem Hahn zur Öffnung und Schließung der Wasserzufuhr bestehen. Der Hahn hat einen passenden Anschluss aufzuweisen, damit der Stutzen mit Dichtung des mitgelieferten Wasserschlauches angeschraubt werden kann.
Der Wasser-Trennschalter erlaubt die **Separierung (Isolierung) der Geräteausrüstung für die Trinkwasserzufuhr**, so dass die Ausführung von Eingriffen ohne Spritzgefahr ermöglicht wird.

WASSER- UND RÜCKSTÄNDEENTSORGUNG

Das Gerät erlaubt den Wasser- und Rückständeablauf wahlweise :

1. **durch unteren Auswurf**, das Gerät kann einfach über einer Wassergrube mit Abfluss angebracht werden, wobei zu überprüfen ist, ob die Abflussöffnung im Rückständebehälter mit der Wassergrube angereiht ist
2. **durch seitlichen Auswurf**, (Standard in der Tischversion 5 kg) in diesem Fall muss die seitliche Sammelleitung an einen Schlauch (nicht mitgeliefert) angeschlossen werden, der in der Wassergrube mit Abfluss endet. Vor dem Abfluss in die Wassergrube muss ein Filter installiert werden, damit die Rückstände aus dem Container von dem abfließenden Wasser getrennt werden können. Von dem Anschlusspunkt an zur seitlichen Sammelleitung an dem Punkt der Einführung in das Wasserauffangsystem (Wassergrube mit Ablauf) darf der Schlauch keine Biegungen aufweisen, er darf auch nicht aufwärts gerichtet sein, wodurch der fallende Abfluss des Wassers verhindert würde. **Der Abflussschlauch** hat durch den Anwender in die dafür vorgesehenen Leerräume geleitet und entsprechend geschützt zu werden.



Das Ablaufwasser des Geräts ist nicht trinkbar und muss daher direkt in die Sammelstellen im Boden geleitet werden,

MONTAGE / DEMONTAGE



Die Montage / Demontage jedes Geräteteils ist **bei still stehendem Gerät** und bei **ausgestecktem Stromkabel bzw. bei geschlossener Wassertrennvorrichtung durchzuführen**. D.h. der Trennschalter muss auf OFF gestellt sein und der Container muss vollkommen leer sein. Es dürfen weder Wasser noch Nahrungsmittel vorhanden sein.

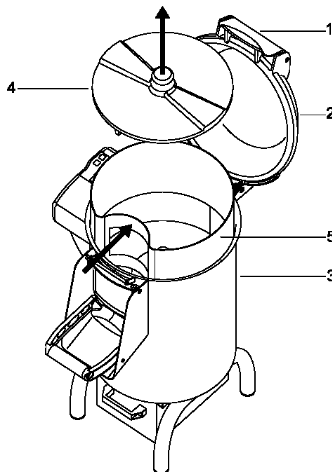
MONTAGE SEITLICHER AUSWURF

Falls das Gerät mit einem unteren Auswurf durch den Rückständebehälter ausgestattet ist, **kann der Ablauf für Wasser und Rückstände durch einen seitlichen Auswurf vorgesehen werden**. Der Umbau und der Eingriff am Gerät darf ausschließlich durch den anerkannten Kundendienst erfolgen.

ABMONTAGE/MONTAGE DER SCHEIBE UND DES REIBEBELAGES IM INNEREN DES CONTAINERS

1. Griff **(1)** des oberen durchsichtigen Deckels **(2)** nach vorne ziehen und anheben, bis der Deckel so weit wie möglich nach hinten reicht,
2. von Hand eventuelle Rückstände im Container **(3)** entfernen
3. von Hand die Scheibe **(4)** im Container ergreifen und herausziehen.
4. Auf der Höhe der Auswurfklappe den Reibebelag **(5)** von Hand in Richtung Containerinnere drücken. Mit beiden Händen den Reibebelag ergreifen und vollkommen aus dem Container herausnehmen**.**

   Für die Montage die gleichen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durchführen.





Nach Einfügung der Scheibe **sicherstellen, dass diese richtig mit dem Bajonettverschluss an den Drehzapfen befestigt wurden.**

BETRIEB

Die Steuerungen wurden entwickelt und hergestellt um sicher, zuverlässig und widerstandsfähig gegenüber Beanspruchungen bei Normalbetrieb, voraussehbaren Beanspruchungen und äußeren Faktoren wirken zu können. Außerdem sind sie gut sichtbar, erkennbar und mit der entsprechenden Markierung gekennzeichnet. Im Folgenden werden die wichtigsten **Steuerungen** erläutert:

TYP / FARBE	ZEICHEN/BESCHREIBUNG
Taste / weiß und schwarz	"ON OFF" / Ein- bzw. Austaste der Steuerungen
Taste / schwarz	" **O** " / Taste für den Gerätehalt
Taste / weiß	**" I "** / Taste für den Impuls-Gerätestart
Taste / weiß	"⊖" / Taste für den Gerätestart im anhaltenden Betrieb bei offener seitlicher Auswurfklappe (wo vorhanden)
Taste / weiß	"+" / Taste für die Erhöhung der Betriebsdauer (jeweils um 10 Sek.) bei anhaltender Betätigung der Taste (jeweils um 1 Sek.)
Taste / weiß	"−" / Taste für die Verminderung der Betriebsdauer (jeweils um 10 Sek.) bei anhaltender Betätigung der Taste (jeweils um 1 Sek.)
Display / rot	Anzeige der Betriebsdauer

EIN- / AUSSCHALTEN
Die Ein- und Ausschaltung im Impuls-Betrieb der Steuerungen und des Displays kann nur durch eine **gewollte Handlung auf der dafür vorgesehenen Steuerungseinheit erfolgen**: Taste weiß und schwarz " ON OFF ".

BETRIEBSDAUER
Die Einstellung der Betriebsdauer vor dem Gerätestart kann nur durch eine **gewollte Handlung auf der dafür vorgesehenen Steuerungseinheit** erfolgen: Weiße Taste „+" zur Erhöhung der Dauer oder weiße Taste „−" zur Verminderung der Dauer.

START
Nach der Einschaltung kann der Impulsstart des Geräts nur durch **eine gewollte Handlung auf der dafür vorgesehenen Steuerungseinheit** erfolgen: Weiße Taste „**I**" für den Gerätestart.

HALT
Für den Gerätehalt ohne vollständige Ausschaltung des Displays die schwarze Taste **„O"** betätigen.

START IM ANHALTENDEN BETRIEB
Der Gerätestart im anhaltenden Betrieb kann nur durch eine **gewollte Handlung auf der dafür vorgesehenen Steuerungseinheit erfolgen**: Weiße Taste „ " . Die anhaltende Betätigung dieser Steuerung wird in den Versionen 10-18 kg zur Produktentnahme verwendet. Bei Loslassen der Taste stoppt das Gerät.

DEUTSCH

SPANNUNGSAUSFALL
Bei Unterbrechung der Stromversorgung oder wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, kann es nur durch einen Startvorgang wieder eingeschaltet werden, **nachdem die Stromversorgung wieder hergestellt oder das Gerät wieder an das Stromnetz angeschlossen wurde.**

OBEREN DURCHSICHTIGEN DECKEL UND SEITLICHE AUSWURFKLAPPE ÖFFNEN
Bei Öffnung des oberen Deckels oder der Auswurfklappe (wo vorhanden) wird das Gerät sofort angehalten durch Ansprechen des Sicherheitsmikros. Das Gerät kann nur wieder eingeschaltet werden, nachdem der Deckel und die seitliche Auswurfklappe wieder geschlossen und verriegelt worden sind und anschließend die Startsteuerung betätigt worden ist.

KONTROLLEN UND ÜBERPRÜFUNGEN VOR DER EINSCHALTUNG

ÜBERPRÜFUNG / KONTROLLE	VORGEHEN UND ERGEBNISSE
Sicherstellen, dass: ➢ **das Gerät immer über einer Wassergrube mit Ablauf zur Wasserentsorgung aufgestellt wurde** ➢ **Der Auffangbehälter mit Filter zum Auffangen der Rückstände richtig eingesetzt wurde** ➢ **Wenn ein seitlicher Auswurf für den Wasserabfluss vorhanden ist, dieser an das Abflussrohr mit Filter zur Aufhaltung der Rückstände angeschlossen wurde und mit einer Schelle befestigt wurde**	Sichtkontrolle auf den angegebenen Teilen zur Sicherstellung der angebrachten Aufstellung des Geräts, seiner Teile und des richtigen Anschlusses an das Ablaufrohr. Andernfalls hat der Wartungstechniker entsprechende Maßnahmen zu ergreifen.
Den Zustand überprüfen: ➢ **der feststehenden Abschirmungen** ➢ **des oberen durchsichtigen Deckels.** ➢ **der seitlichen Auswurfklappe (nur Version 10-18 kg)** ➢ **der Einfüllöffnung** ➢ **des Reibebelags** ➢ **des Gerätekörpers**	Alle feststehenden, beweglichen etc. Abschirmungen müssen ihre vorgesehene Funktion erfüllen. Sichtprüfung der angegebenen Teile um sicherzustellen, dass diese auf ihrer Außenseite unbeschädigt sind. Diese Teile müssen auf jeden Fall ersetzt werden, sobald erste Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung sichtbar sind (siehe anerkannte Kundendienststelle).
Sicherstellen: ➢ **dass auf dem Gerät, im Container, in der Entladeöffnung und im Auswurfbereich** (wo vorhanden) **keine fremden Gegenstände vorhanden sind.**	Sichtprüfung der angegebenen Bereiche zur Sicherstellung, dass keine fremden Gegenstände wie z.B. Werkzeuge, Tücher, etc… und auch keine Nahrungsmittel vorhanden sind. Bei Auffinden solcher Gegenstände sind diese zu entfernen.
Sicherstellen, dass: ➢ **Der Anschluss an die Trinkwasseranlage gemäß Vorschriften richtig durchgeführt wurde** ➢ **Der Wasserhahn offen ist** ➢ **Keine Wassertropfen aus dem unteren Bereich des Kunststoffgehäuses, aus dem oberen Deckel oder der unteren Klappe hervortreten**	Sichtkontrolle auf den angegebenen Teilen zur Sicherstellung des richtigen Anschlusses und zur Überprüfung der angegebenen Punkte. Andernfalls hat der Wartungstechniker entsprechende Maßnahmen zu ergreifen.
Reinheit überprüfen: ➢ **der Innenteile des Geräts** ➢ **des Reibebelages auf der Innenwand, der Scheibe, des Deckelinneren, des Inneren der Auswurfklappe, der Auswurföffnung** ➢ **Der Wassereinlaufdüse im Container** ➢ **der äußeren Geräteoberfläche**	Alle Oberflächen der angegebenen Teile sind vor der Benutzung des Geräts zur Überprüfung ihrer Reinheit einer Sichtprüfung zu unterziehen. Zur Sichtkontrolle der Innenteile den oberen Deckel öffnen. Bei Auffinden von Schimmel oder anderen Unreinheiten ist die Reinigung dieser Teile gemäß beschriebenem Vorgang in **Kapitel 5** durchzuführen.

ÜBERPRÜFUNG / KONTROLLE	VORGEHEN UND ERGEBNISSE
Betriebsfähigkeit überprüfen: ➢ **der sicherheitsbezogenen Steuerungen und Steuerteile;** ➢ **der Steuervorrichtungen.**	Alle Vorrichtungen müssen ihre vorgesehene Funktion erfüllen. Die Steuerungen direkt betätigen, so dass diese die erwartete Funktion ausführen. Die Stellglieder und alle anderen Teile müssen auf jeden Fall ersetzt werden, sobald erste Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung sichtbar werden. (siehe anerkannter Kundendienst).
Sicherstellen: ➢ **dass keine seltsamen Geräusche nach dem Start zu hören sind**	Falls während der Überprüfung der Steuerungen seltsame Geräusche festgestellt werden, die z.B. auf Festfressen oder mechanische Brüche hinweisen, ist sofort das Gerät anzuhalten und der Wartungsdienst zu benachrichtigen.

Für jede Art Eingriff oder für die Ersetzung beschädigter Teile ist der **Wartungsdienst** zu benachrichtigen. Für die eventuelle Ersetzung sind Originalteile des Herstellers oder mindestens Teile von gleichwertiger Qualität, Sicherheit und gleichen Eigenschaften zu benutzen. Für weitere Erläuterungen wenden Sie sich bitte an den anerkannten Kundendienst.

INBETRIEBNAHME

Der Bediener kann das Gerät unter Beachtung der unten stehenden Anweisungen in der angegebenen Reihenfolge in Betrieb nehmen:

DEUTSCH

1. Positives Ergebnis der Kontrollen/Überprüfungen VOR DER oben erwähnten EINSCHALTUNG,
2. die seitliche Auswurfklappe schließen und verriegeln (nur Version 10-18 kg) durch Drücken gegen den Gerätekörper und durch Senkung des Hebels für die Verriegelung,
3. von Hand Nahrungsmittel in den Container einführen bei vollkommen offenem durchsichtigem Deckel. Die Einfüllmenge darf die in den technischen Daten angegebenen Mengen nicht übersteigen,
4. positives Ergebnis bei der Überprüfung der Düse für den Trinkwasserzulauf, diese darf nicht verstopft sein,
5. den durchsichtigen Deckel schließen und verriegeln durch Drücken gegen den Gerätekörper und durch Senkung des Hebels für die Verriegelung,
6. Sich seitlich neben das Gerät stellen und das Gerät und das Display durch Betätigung der Steuerung „ON OFF” einschalten. Anschließend die Betriebsdauer durch Impulse auf die Tasten „+” zur Erhöhung der Dauer oder „−” zur Verminderung einstellen und den Betrieb durch Betätigung der Taste „**I**” starten,
7. Nach Ablauf der eingestellten Zeit stoppt das Gerät und auf dem Display erscheint wieder die Dauer der letzten Bearbeitung. Falls man den Betrieb wieder aktivieren möchte, die Anweisungen aus dem vorhergehenden Punkt beachten oder Taste „I“ zur Wiederholung des Zyklus betätigen. Falls hingegen der Betrieb vor Ablauf der eingestellten Dauer abgestellt werden soll, durch Impuls die Taste **„O“** betätigen.

ENTLEERUNG 5-KG-KARTOFFELSCHÄLER

Den oberen durchsichtigen Deckel öffnen und von Hand die Lebensmittel aus der Schüssel entnehmen.

ENTLEERUNG 5-KG-MUSCHELWÄSCHER

Den oberen durchsichtigen Deckel öffnen und von dem Hebel den Teller mit dem Lebensmittelprodukt entnehmen.

ENTLEERUNG KARTOFFELSCHÄLER/ MUSCHELWÄSCHER 10-18 KG

Der Bediener kann mit folgender Abfolge den Container entladen:
1. Eine Schüssel in angemessener Größe auf der Höhe der Klappenöffnung aufstellen.
2. die seitliche Auswurfklappe durch Anheben des Feststellhebels entriegeln und öffnen.
3. seitlich und nicht von vorne neben der Auswurfklappe stehen, die seitliche Auswurfklappe leicht geöffnet halten, um das Produkt in die Schüssel zu leiten.
4. durch anhaltende Betätigung “ ” die Scheibendrehung veranlassen, so dass der Auswurf der Nahrungsmittel erleichtert wird.

Um die Produkte, die auf dem Containerboden zurückgeblieben sind zu entleeren, kann auch der durchsichtige Deckel geöffnet werden und von Hand können dann die Produkte von oben herausgenommen werden.

AUSSCHALTEN

Die Ausschaltung in folgenden Schritten in der angegebenen Reihenfolge durchführen:
1. vor der Ausschaltung den Container vollständig entleeren,
2. das Gerät durch Betätigung der Steuerung **„OFF“** anhalten,
3. den Trinkwasserhahn zudrehen und den Stutzen des Versorgungsschlauchs vom Hahn abschrauben,
4. den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen,
5. Reinigungsarbeiten durchführen.

KAP. 5. WARTUNG, FEHLERSUCHE UND REINIGUNG

ANFORDERUNGEN AN DAS WARTUNGSPERSONAL

Unter dem Begriff **„Wartung“** ist nicht nur die regelmäßige Überprüfung des normalen Gerätebetriebs zu verstehen, sondern auch die Analyse und die daraus folgenden Eingriffe im Bezug auf alle Ursachen, die aus irgendeinem Grund das Gerät außer Betrieb setzen. Es ist unbedingt notwendig, dass die durch den Anwender vorgenommenen Arbeitsschritte in den **Bereichen Wartung, Reinigung, Ersetzung von Einzelteilen und Fehlersuche erfahrenen Fachpersonen**, die durch den Auftraggeber befugt wurden, **anvertraut werden**.
Alle Tätigkeiten im Bezug auf **Wartung, Reinigung und Ersetzung von Einzelteilen** sind ohne Ausnahme unbedingt bei vollkommen still stehendem Gerät und erst nach der Abtrennung von äußeren Stromquellen auszuführen.

WARTUNG, FEHLERSUCHE UND REINIGUNG

ABNAHME DER ABSCHIRMUNGEN UND/ODER DER SCHUTZVORRICHTUNGEN

Bei den in diesem Kapitel erwähnten Eingriffen **müssen weder die feststehenden noch die beweglichen Abschirmungen von ihrer Position entfernt werden.**

ABTRENNEN VON ÄUßEREN STROMQUELLEN

Vor der Ausführung der Eingriffe im Bereich **Wartung, Reinigung und Ersetzung von Teilen** sind die äußeren Stromquellen abzutrennen und zu isolieren.

1. Die vor der Stromleitung des Geräts geschaltete Schutzeinrichtung der elektrischen Anlage auf „Null” schalten.
2. Haupt-Netztrennschalter ausschalten und den Stecker mit entsprechenden Hilfsmitteln abdecken
3. Den Trinkwasserhahn schließen
4. Den Schlauchstutzen der Trinkwasserleitung vom Hahn lockern und abschrauben

FEHLERSUCHE ODER STÖRUNGSERMITTLUNG UND LÖSUNG VON BEWEGLICHEN ELEMENTEN

Im Folgenden werden die Schritte angegeben für die **Fehlersuche und Entsperrung von beweglichen Elementen**, die **durch das Wartungspersonal** auszuführen sind.

TYP	MÖGLICHE URSACHE/N	VORGEHEN UND ERGEBNISSE
Keine Netzspannung	Generelles Black Out	Stromversorgungsgesellschaft anfragen
	Sicherungen oder vorgeschaltete Thermomagnetschalter haben angesprochen	Nach Behebung der Ursachen, die zum Ansprechen der Schutzvorrichtung geführt haben, diese Vorrichtung zurück stellen. Bei Andauern des Problems einen Elektriker beiziehen.
Betriebs-unterbrechung	Ansprechen der Schutzvorrichtung im Inneren des Geräts	Einen Elektriker beiziehen: Nach Behebung der Ursachen, die zum Ansprechen der Schutzvorrichtung geführt haben, diese Vorrichtung zurück stellen. **Bei Ansprechen der Sicherungen** diese durch Sicherungen gleichen Typs, Eichung und Ansprechkurve ersetzen.
	Entriegelung und Öffnung des durchsichtigen Deckels oder der seitlichen Auswurfklappe (wo vorhanden)	Durch Entriegelung und Öffnung des oberen Deckels oder der Auswurfklappe wird das Gerät sofort angehalten durch Ansprechen der Sicherheitsmikros. Die Griffe am Deckel und an der Klappe schließen und verriegeln.
	Nicht identifizierbare Ursache/n	Direkt den anerkannten Kundendienst beiziehen
Gerät funktioniert nicht: Die Scheibe dreht sich nicht	Fehlende Speisespannung. Netz-Trennvorrichtung auf „O“. Betriebsdauer wurde nicht eingestellt Sicherungen haben angesprochen oder Thermomagnetschalter funktionieren nicht. Tasten nicht betriebsfähig Mikroschalter defekt Langsamer Antriebsriemen verursacht Lärm oder Knirschen	Stromzufuhr überprüfen und wieder herstellen. Die Netz-Trennvorrichtung auf Position „ON“ stellen Timer auf der Steuereinheit einstellen Sicherungen, die angesprochen haben, ersetzen lassen, Zustand der Thermomagnetschalter überprüfen. Betriebsfähigkeit der Tasten überprüfen und eventuell direkt den anerkannten Kundendienst benachrichtigen. Direkt den anerkannten Kundendienst beiziehen Direkt den anerkannten Kundendienst beiziehen
Kartoffelschäler oder Muschelwäscher funktionieren nicht richtig	Scheibenoberfläche abgenutzt Reibebelag im Container abgenutzt	Direkt den anerkannten Kundendienst zur Ersetzung des Teils beiziehen Direkt den anerkannten Kundendienst zur Ersetzung des Teils beiziehen
Keine Wasserzufuhr während des Betriebs	Trinkwasserschlauch nicht angeschlossen Hahn zu Wassereinlaufdüse im Container verstopft Defekt in der Innenanlage des Geräts	Trinkwasserschlauch durch Anschrauben des Stutzen an den Hahnanschluss anschließen Für den Trinkwasserzulauf das Oberteil im Uhrzeigersinn drehen Düsenöffnungen wie beschrieben reinigen, bei abgestelltem Gerät und nach Abtrennung von äußeren Stromquellen Direkt den anerkannten Kundendienst beiziehen

DEUTSCH

Übermäßiges Wasser im Container wird nicht abgelassen oder Spritzer im unteren Gerätebereich	Filter für die Rückständetrennung verstopft Stahlbehälter im Unterteil ist schlecht eingelegt Lecks am seitlichen Ablaufstutzen	Reinigung wie im entsprechenden Kapitel angegeben durchführen Den Behälter vollständig einfügen, damit der Inhalt des Containers vollständig in den Behälter entleert werden kann Ablaufrohr nicht richtig angeschlossen oder nicht mit Schelle befestigt
Offensichtliches Vorhandensein von Tropfen oder Durchsickerungen auf der Oberfläche im oberen und/oder unteren Bereich	Stutzen des Trinkwasserschlauchs nicht richtig an den Hahn oder an das Gerät angeschraubt Dichtung des oberen durchsichtigen Deckels abgenutzt. Dichtung der unteren Auswurfklappe abgenutzt (nur Version 10-18 kg) Wasserlecks um das Kunststoffgehäuse herum Wasserspritzer aus dem Schlauch oder Durchsickerungen	Gerät ausschalten, von der äußeren Stromzufuhr abtrennen und die Stutzen an den entsprechenden Anschlussverschraubungen anziehen. Sollte das Gewinde des Stutzen abgeflacht sein oder sollten Dichtungen fehlen, direkt den anerkannten Kundendienst beiziehen Direkt den anerkannten Kundendienst zur Ersetzung des Teils beiziehen Direkt den anerkannten Kundendienst zur Ersetzung des Teils beiziehen Direkt den anerkannten Kundendienst beiziehen Der Schlauch weist Löcher oder Risse auf, direkt den anerkannten Kundendienst zur Ersetzung des Teils beiziehen. Den Schlauch mindestens alle 3 Jahre ersetzen

DEUTSCH

AUßERORDENTLICHE WARTUNG

Für Eingriffe im Bereich **außerordentliche Wartung** die infolge von Brüchen, Überholungen oder mechanischen oder elektrischen Störungen nötig sind (z.B. die Spannung der Antriebsriemen etc…), ist direkt der anerkannte Kundendienst anzufragen.
Die Anweisungen bezüglich der außerordentlichen Wartung sind im vorliegenden Bedienungshandbuch nicht enthalten und sind ausdrücklich beim Hersteller anzufordern.

REINIGUNG



Es ist untersagt, laufende Organe oder Elemente von Hand zu reinigen.
Alle Reinigungseingriffe dürfen ausschließlich durchgeführt werden, **nachdem die Lebensmittel aus dem Gerät komplett entfernt worden sind und das Gerät von der äußeren Stromversorgungsquelle isoliert worden ist.**
Das Gerät, die elektrische Ausrüstung und die Bestandteile des Geräts **sind nicht mit Wasser zu waschen, ebenso wenig mit einem Strahl, ungeachtet welcher Beschaffenheit oder Menge auch immer; deshalb ohne „Kessel“, „Schlauch“ oder „Schwamm“ reinigen.** Niemals das Gerät in ein Spülbecken oder unter einen Wasserhahn stellen.

Die Hygienestufe des Geräts und des passenden Zubehörs ist für die vorgesehene Anwendung 2 (zwei): Geräte, die auf Grund einer hygienebezogenen Risikoanalyse den internationalen Anforderungen entsprechen, jedoch für die Reinigung eine programmierte Zerlegung des Geräts erfordern.

HÄUFIGKEIT	PERSONAL	VORGEHENSWEISE
Am Ende jeder Arbeitsschicht und jedenfalls vor dem täglichen Gebrauch	Bedienpersonal	Alle Oberflächen und Teile am Gerät, die dazu bestimmt sind, mit Nahrungsmitteln in Berührung zu kommen bzw. **Nahrungsmittelbereiche** (Innenseite des Containers, des durchsichtigen Deckels, der Auswurfklappe, Scheiben) und **Spritzbereiche** (Außenfläche des Geräts) sind wie unten angegebenen zu reinigen und desinfizieren. 1. den Container von allen Lebensmittelprodukten entleeren, 2. den durchsichtigen Deckel und die seitliche Auswurfklappe schließen und verriegeln und mit angeschlossener Trinkwasserzufuhr, jedoch ohne Lebensmittel, einen Zyklus von mindestens 10 Sekunden laufen lassen. 3. Den Deckel und die Auswurfklappe entriegeln und öffnen, sowohl die Scheibe auf dem Containerboden als auch den Reibebelag an der Innenseite des Containers entfernen. 4. Der Reibebelag kann leicht entfernt werden, durch Anheben des Belags zuerst im Bereich auf der Höhe der Auswurfklappe, dann in den anderen Bereichen, 5. den durchsichtigen Deckel und die seitliche Auswurfklappe schließen und verriegeln und mit angeschlossener Trinkwasserzufuhr, jedoch ohne Lebensmittel, einen Zyklus von mindestens 10 Sekunden laufen lassen. 6. den Auffangbehälter aus Edelstahlblech herausziehen und die Rückstände entleeren. Bei seitlichem Ablauf den Filter des Ablaufrohrs ebenfalls entleeren 7. die Scheibe und den Reibebelag mit einem Trinkwasserstrahl reinigen, 8. die abschleifende Platte kann nicht in der Spülmaschine gewaschen werden 9. den Deckel und die Auswurfklappe entriegeln und öffnen und: ➢ Die Oberflächen von eventuellen Nahrungsmittelrückständen befreien (z.B. mit einem Plastikschaber); ➢ **Alle Oberflächen des Nahrungsmittelbereichs und Spritzbereichs mit einem feuchten weichen Tuch** (nicht triefend) **und in warmem Wasser verdünntem Reinigungsmittel reinigen** (auch gewöhnliche Abwaschseife). Nie im Wasser eintauchen. Spezifische Mittel für Stahl verwenden. Diese sollten flüssig sein (keine Cremes oder Schleifpasten) und vor allem dürfen sie kein Chlor enthalten. Gegen Fett kann denaturierter Alkohol verwendet werden. ➢ **Mit sauberem warmem Wasser spülen und anschließend alle Oberflächen des Nahrungsmittelbereichs und Spritzbereichs** mit einem weichen, nicht faserigen Tuch **abtrocknen.** ➢ **Die Neumontage** ist nur bei Bedarf für eine neue Bearbeitung durchzuführen; die Teile in einem weichen, nicht faserigen Tuch eingewickelt aufbewahren.

HÄUFIGKEIT	PERSONAL	VORGEHENSWEISE
		LANGE BETRIEBSLOSIGKEIT Bei **langer Betriebslosigkeit** des Geräts muss auf alle Stahloberflächen (besonders diejenigen aus Edelstahl) Vaselinöl mit einem Tuch aufgetragen werden, damit diese Teile durch eine zusätzliche Schicht geschützt werden. **VOR ODER WÄHREND DER REINIGUNG IST ZU VERMEIDEN:** ➢ Auf bewegliche Elemente zuzugreifen, ohne dass zuvor überprüft wurde, ob diese still stehen; ➢ Auf bewegliche Elemente zuzugreifen ohne dass das Gerät sicher angehalten wurde (Netz-Trennvorrichtung auf Position Null) **MITTEL DIE NICHT BENUTZT WERDEN SOLLTEN:** ➢ Druckluftstrahlen auf das Gerät; ➢ Hochdruckreiniger oder laufendes Wasser; ➢ Dampfeiniger oder Druckwasserstrahlen; ➢ Reinigungsmittel, die CHLOR enthalten (auch verdünnt) oder daraus zusammengesetzt sind, wie: Bleichlauge, Chlorwasserstoffsäure, Entstopfungsmittel, Reinigungsmittel für Marmor, generell Entkalkungsmittel, etc…. diese können die Beschaffenheit des Stahls angreifen und können unwiderrufliche Flecken oder Oxidation verursachen. Die losen Ausströmungen oben genannter Mittel können oxidieren und in einigem Fällen den Stahl anfressen; ➢ Metallplättchen, Bürsten oder Polierscheiben aus anderen Metallen oder Legierungen (z.B. gewöhnlichem Stahl, Alu, Messing etc….) oder Werkzeuge, die zuvor für die Reinigung anderer Metalle oder Legierungen benutzt wurden, die die Oberfläche zerkratzen könnten. ➢ Reibende Reinigungspulver; ➢ Benzin, Lösungsmittel oder entflammbare und/oder korrodierende Fluide; ➢ Silberreinigungsmittel.

DEUTSCH

KAP. 6. ENTSORGUNG

Realisierung der Richtlinien 2002/95/CE, 2002/96/CE und 2003/108/CE, über die gefährlichen Substanzen verwenden Sie Verringerung der elektrischen und elektronischen Ausrüstung, sowie das Abfallverkaufen



Die auf dem Gerät abgebildete durchgestrichene Abfalltonne zeigt an, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer in einer dafür vorgesehenen Sammelstelle getrennt entsorgt werden muss.



Die getrennte Sammlung des Geräts am Ende seiner Lebensdauer ist durch den Hersteller organisiert und verwaltet. Für die getrennte Entsorgung des Geräts bei Ablauf seiner Lebensdauer hat der der Anwender den Hersteller zu benachrichtigen und die Vorgehensweise anzuwenden, die durch den Hersteller vorgegeben wurde.
Die angemessen getrennte Entsorgung als Vorbereitung auf die nach der Beseitigung durchzuführende Wiederverwertung, Bearbeitung und umweltfreundliche Entsorgung trägt zur Vermeidung von möglichen negativen Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei und fördert die Wiederverwendung und/oder Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät besteht.
Im Gerät sind keine gefährlichen Stoffe vorhanden.



Die unrechtmäßigere Entsorgung durch den Besitzer führt zur Anwendung der gesetzlich vorgesehenen Strafen

KAP. 7. BAUMATERIAL

Je nach Betriebs- und Produktionsbedürfnissen kann das Gerät aus verschiedenen Materialtypologien bestehen.

GRUPPE	MATERIALTYP		
	Eloxiertes Aluminium	Edelstahl AISI 304	Kunststoff für Nahrungsmittel
Gerätgehäuse und Container		●	
Auswurföffnung (Versionen 10-18 kg)		●	
Oberer durchsichtiger Deckel			●
Schlauch für Trinkwasserzulauf			●
Seitliche Auswurfklappe			●
Rückständebehälter und Rückständefilter		●	
Kartoffelschälscheibe	●		
Bürstenscheibe Muschelwäscher			●

ОГЛАВЛЕНИЕ

РУССКИЙ

ГАРАНТИЯ

Гарантия предоставляется на12 (двенадцать) месяцев с даты продажи.
Гарантия покрывает ремонт оборудования, приобретенного в уполномоченных торговых точках, если будет доказано, что в оборудовании имеются дефекты материала или сборки, на приведенных ниже условиях:

1. под гарантией подразумевается бесплатная замена всех деталей, на которых выявлены фабричные дефекты. Гарантия является недействительной в случае отсутствия чека или счет-фактуры, свидетельствующих о приобретении, а также в приведенных ниже случаях:
   а. поломка или повреждение оборудования по неаккуратности;
   б. использование оборудования без учета предостережений, приведенных в инструкции;
   в. поврежения, вызванные несоответствием окружающей среды, в которой работает оборудование, и явлениями, не зависящими от нормального функционирования оборудования (нарушения напряжения и частоты в сети);
   г. ремонт, выполненный лицами или центрами, не уполномоченными производителем;

2. необходимо делать запросы на гарантийное обслуживание исключительно в уполномоченные торговые точки и мастерские.
3. оборудование должно передаваться производителю для ремонта на условиях франко-порт, доставка осуществляется за счет получателя.
4. исключена замена оборудования, а также продление сроков гарантии вследствие ремонта повреждений.
5. производитель не несет ответственности за прямой и косвенный ущерб любого типа, нанесенный людям или предметам, в связи с неправильным использованием оборудования или за его неиспользование в период, необходимый для его ремонта.

ГЛАВА 1 УСТРОЙСТВО РУКОВОДСТВА

ЦЕЛЬ РУКОВОДСТВА

ВАЖНОСТЬ РУКОВОДСТВА

Данное руководство по использованию считается **неотъемлемой частью оборудования.**

1. необходимо хранить руководство в течение всего периода использования оборудования.
2. руководство должно прилагаться к оборудованию в случае его передачи.
3. помимо всех сведений, необходимых пользователю, руководство содержит (по разделам) электрические схемы, которые необходимы для технического обслуживания и возможного ремонта.

ЦЕЛЬ РУКОВОДСТВА

Целью руководства по использованию является предоставление заказчику всей информации, необходимой не только для правильного использования поставленного оборудования, но и для как можно более надежной и автономной работы с ним.
Кроме того, данное руководство составлено с целью предоставления **указаний и предупреждений**, которые позволят изучить поставленное оборудование и понять принципы и пределы его функционирования. В случае возможных сомнений обращаться в Уполномоченный Центр Обслуживания.

КОМУ ПРЕДНАЗНАЧЕНО

Данное руководство по использованию, поставляемое в одной копии вместе с оборудованием, является его неотъемлемой частью и предназначено как операторам, так и квалифицированным специалистам, занимающимся его установкой, использованием и техническим обслуживанием.

Ответсвенный за технику безопасности заказчика и **другие работники,** которым предназначено оборудование, должны изучить данное руководство по использованию, чтобы выполнить все технические и организационные указания.

РУССКИЙ

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ



- В случае повреждения или утери данного руководства, можно запросить его копию в Уполномоченном Центре Обслуживания.
- Данное руководство соответствует состоянию техники на момент создания оборудования; производитель оставляет за собой право обновлять продукцию и, следовательно, последующие издания руководства, не обновляя при этом предыдущую продукцию и издания, за исключением особых случаев, касающихся здоровья и безопасности людей.
- Следует придать особое значение остаточным рискам, присутствующим на оборудовании, и указаниям, которых должны придерживаться работники.
- Производитель несет ответственность за оборудование в его первоначальном состоянии.
- Производитель не несет ответственность за повреждения, вызванные несоответсвующим или неправильным использованием оборудования и документации, или за повреждения, вызванные нарушением норм, невнимательностью, неосторожностью, неумением и невыполнением предписанных норм со стороны работодателя, оператора или наладчика, и за любые возможные повреждения, вызванные неправильным и/или несоответствующим использованием.
- Производитель не несет ответственность за последствия использования нефирменных запасных частей или запасных частей с неравноценными характеристиками.
- Производитель несет ответственность только за информацию, приведенную в оригинале руководства на итальянском языке.
- Несоблюдение указаний, содержащихся в данном руководстве, ведет к немедленному прекращению гарантии.

Ответственные лица предприятия, отвечающие за рабочую деятельность, в сфере соответствующих полномочий и компетенций должны:

- Применять предусмотренные меры безопасности;
- Уведомлять операторов об определенных рисках, которым они подвергаются, и доводить до их сведения основные нормы техники безопасности;
- Требовать от всех операторов исполнения норм техники безопасности и использования средств защиты, предоставленых в их распоряжение;
- Этим должны заниматься одновременно несколько работников.

ЗНАЧЕНИЯ СИМВОЛОВ

Далее приведены значения и определения символов, которые используются в данном документе.



ОПАСНОСТЬ

Указывает на опасность, которой могут подвергаться лица, работающие на оборудовании и находящиеся вблизи его, в связи с чем данные операции должны выполняться с соблюдением действующих норм техники безопасности и указаний, приведенных в данном руководстве.



ОСТОРОЖНО

Указывает на наличие полезной информации и/или дополнительных рекомендаций и/или предостережений, связанных с выполняемой операцией.



ВНИМАНИЕ

Указывает на операцию, которую следует выполнять внимательно во избежание повреждений оборудования.

ГЛАВА 2 ОБЩИЕ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ И ОСНОВНЫЕ ЧАСТИ

РУССКИЙ

Картофелечистка, в дальнейшем называемая «машина», предназначена для того, чтобы **чистить картошку** при помощи абразивного диска.
Устройство для промывки мидий, в дальнейшем называемое «машина», предназначено для промывки **внешней поверхности мидий** при помощи диска с щетками.

Машина состоит из электрического мотора, расположенного внутри корпуса из нержавеющей стали, в котором вал двигателя подсоединен посредством специального приводного ремня к вращающейся оси, на которую вручную устанавливается очищающий диск.
В базовом варианте машина состоит из:

1. **Одного коруса из нержавеющей стали,** в который помещается пищевой продукт для обработки. Внутренняя поверхность ванны из нержавеющей стали, в которую помещается обрабатываемый пищевой продукт, покрыта абразивным полотном, которое можно снимать и мыть вручную.
2. Одного абразивного диска, который устанавливается вручную на вращающуюся ось, применяемого для чистки картошки (**только для КАРТОФЕЛЕЧИСТКИ**).
3. **Одного диска с щетками**, устанавливаемого вручную на вращающуюся ось, применяемого для мойки внешней поверхности мидий **(только для УСТРОЙСТВА ДЛЯ ПРОМЫВКИ МИДИЙ**).
4. **Одной верхней прозрачной крышки,** позволяющей наблюдать за продвижением обработки. Данная крышка оснащена рукояткой и предохранительным датчиком, выявляющим ее положение при закрытии.
5. **Одного бокового окошка для выгрузки,** позволяющего производить выгрузку пищевого продукта по завершению его обработки. Окошко оснащено предохранительным датчиком, контролирующим его закрытие (отсутствует в картофелечистке и устройстве для промывки мидий на 5 кг)
6. **Одного ящика из листовой нержавеющей стали**, устанавливаемого вручную под корпусом, в который выгружаются вода и отходы продукта. Внутри ящика установлен фильтр из листовой нержавеющей стали с отверстиями для сбора отходов. В нижней части ящика расположен коллектор для сбора стекающей воды в колодец с муфтой.(отсутствует в картофелечистке и устройстве для промывки мидий на 5 Кг, модель для стола)
7. **одного пластмассового кожуха,** закрепленного на боковой части корпуса посредством специальной футеровки, в котором расположено электрическое обрудование и в верхней части которого находится **панель управления** машины.

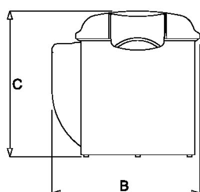
Все материалы, непосредственно соприкасающиеся с пищевыми продуктами, соответствуют действующим гигиеническим нормам.
На машине установлена опознавательная табличка, на которой приведены следующие данные:

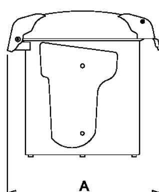
CE			
Mod.			
Nr.		A	
V		Hp	
Hz		kW	
Kg		ANNO	

[образец]

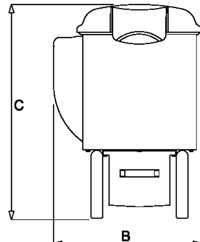
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И КОНСТРУКЦИЯ

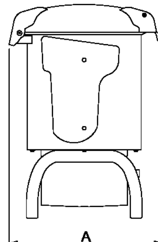
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	ХАРАКТЕРИСТИКИ		
	Модель 5 kg	Модель 10 kg	Модель 18 kg
Мощность мотора картофелечистки (kW) / (Hp)	0,37kW / 0,50Hp	0,55kW / 0,75Hp	0,90kW / 1,2 Hp
Мощность мотора устройства для промывки мидий (kW) / (Hp)	0,35kW / 0,050Hp	0,35kW / 0,50Hp	0,65kW / 0,90Hp
Кол-во оборотов диска картофелечистки	270	320	320
Кол-во оборотов диска устройства для промывки мидий	145	180	180
Часовая производительность картофелечистки (kg/h)	100	300	500
Часовая производительность устройства для промывки мидий (kg/h)	50	150	250
Длина шланга подсоединения питьевой воды (mm)	1500	1500	1500
Подсоединение питания шланга	¾ "	¾ "	¾ "
Давление подачи питьевой воды (бар)	0,2 – 10	0,2 – 10	0,2 – 10
Температура воды	5°C – 20°C	5°C – 20°C	5°C – 20°C
Диаметр коллектора слива бокового (mm)	50	50	50
Диаметр коллектора слива нижнего (mm)	40	40	40
Масса (kg)	35 / 28	40	45
Габаритные размеры A x B x C (mm)	520x530x700 520x530x520	660x530x850	660x530x950

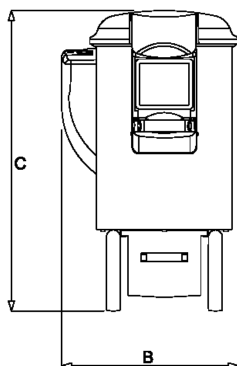


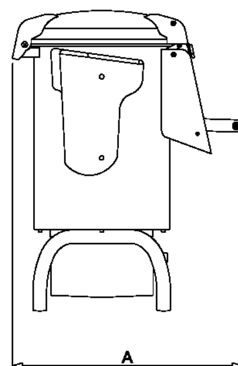


ВАРИАНТ ДЛЯ СТОЛА НА 5 Кг









Уровень акустической мощности постоянный равный коэфф. A	Ниже 70dBA
Вид тока - Частота	См. табличку машины
Ток при полной загрузке	См. табличку машины
Номинальное напряжение	См. табличку машины
Напряжение вспомогательных цепей	AC 24V – DC 24V
Масса и и нейтраль	TT и TN
Степень защиты	IP X4
Место применения	В помещении
Расположение машины	**На полу вблизи от колодца с муфтой для сбора воды**
Макс. температура воздуха окружающей среды	+40°C
Минимальное требуемое освещение	500 lux
Соответствие изделия директивам	**98/37/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, Рег. 1935/2004, Рег. 2028/2006**

РУССКИЙ

УЗЕЛ	
1. верхняя крышка 2. рукоятка верхней крышки 3. рукоятка окошка выгрузки продукта 4. ящик для сбора отходов 5. панель управления 6. электрическая коробка 7. корпус машины 8. опорные ножки	ВАРИАНТ ДЛЯ СТОЛА НА 5 Кг 1 5 2 6 7 1 5 2 6 3 7 8 4

РУССКИЙ

ОБРАБАТЫВАЮЩИЕ ДИСКИ		РАЗМЕРЫ (mm)
Абразивный диск для чистки картошки		**Ø 385mm**
Диск с щетками для промывки мидий		**Ø 385mm**
Диск с щетками для мойки мидий для модели на 5 Кг		**Ø 385mm**

КОРРЕКТНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, НЕСООТВЕТСТВУЮЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, НЕКОРРЕКТНОЕ ИЛИ ЗАПРЕЩЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Машины, описанные в данном руководстве, предусмотрены для управления ими **одним оператором,** обученным и оповещенном об остаточных рисках, и имеющим знания в области техники безопасности на уровне ответственных за техническое обслуживание. Оператор должен достинуть минимального возраста, предусмотренного трудовым законодательством, и быть достаточно технически подготовленным, по крайней мере более опытным оператором, который предварительно обучил его правильному использованию машины.



При **КОРРЕКТНОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ**, несомненно, машина должна применяться только для того, чтобы **чистить картошку (модель КАРТОФЕЛЕЧИСТКА)** или для того, чтобы **промывать внешнюю поверхность мидий (модель УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПРОМЫВКИ МИДИЙ)** с закрытыми и заблокированными крышкой и окошком.



Машину нельзя использовать **НЕСООТВЕТСТВУЮЩИМ ОБРАЗОМ**, в частности:

1. не допускается домашнее использование,
2. машина не должна работать при значениях, отличных от значений, приведенных на табличке с техническими характеристиками,
3. в случае использования машины способами, отличными от приведенных в данном руководстве, производитель снимает с себя любую ответственность,
4. пользователь несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением условий эксплуатации, оговоренных в технических спецификациях и при подтверждении заказа,
5. **следует закладывать в машину только предусмотренные пищевые продукты**
6. не повреждать и не портить специально, а также не снимать и не прятать этикетки.



Машину нельзя использовать **НЕКОРРЕКТНЫМ или ЗАПРЕЩЕННЫМ ОБРАЗОМ,** поскольку это может повлечь за собой нанесение ущерба или ранений оператору, в частности:

1. запрещено **перемещать машину,** когда она подключена к электрической сети;
2. запрещено **тянуть за электрический провод машины или за саму машину** для ее отключения от розетки,
3. запрещено **тянуть за электрический провод, за шланг подачи питьевой воды, за сливную трубу, за верхнюю крышку или боковую рукоятку машины для ее перемещения.**
4. запрещено **ставить тяжелые предметы** на машину, на электрический провод, на шланг подачи питьевой воды, на сливную трубу;
5. запрещено **располагать электрический провод** на режущих или могущих обжечь деталях,
6. запрещено использование машины при поврежденных **электрических проводах или механизмах управления**;
7. запрещено использовать машину со **шлангом подачи питьевой воды, сливной трубой или прокладками верхней крышки или бокового окошка** поврежденными, не целостными и, в любом случае, с явным наличием утечек воды из любой части машины;
8. запрещено **оставлять выключенной машину** при включенном в розетку электрическом проводе или со шлангом подачи питьевой воды, подсоединенным к системе питания
9. запрещено **оставлять без присмотра загруженную машину**, выключенную или включенную и функционирующую;
10. запрещено **вставлять любые предметы** в вентиляционную крышку мотора;
11. запрещено **запускать машину, не закрыв предварительно ящик сбора отходов с фильтром** внутри, **или не подключив предварительно сливную трубу** к боковому коллектору (если таковой имеется);
12. запрещено **устанавливать любые предметы** под основание машины или располагать тряпки и прочее между опорными ножками машины и полом;
13. запрещено **применение воспламеняющихся, коррозивных или вредных веществ или струй воды под большим напором** для чистки;
14. запрещено **погружать машину** в воду или другие жидкости,
15. запрещено **использование неуполномоченного персонала** и персонала в одежде, не предусмотренной для работы на машине,
16. запрещено **помещать в ванну** или **выгрузное отверстие** во время вращения диска руки и другие части тела или любые другие предметы (например, стержни, столовые приборы и т.д.) для извлечения или облегчения выхода пищевого продукта;
17. запрещено **держать выгрузное окошко полностью открытым** во время вращения диска для облегчения выхода пищевого продукта (только для варианта 10-18 КГ)
18. запрещено функционирование **с незаблокированными должным образом или снятыми фиксированными или съемными защитными приспособлениями**;
19. запрещено **частичное снятие** защитных приспособлений и сигнализаций.
20. запрещено функционирование без применения со стороны пользователя **всех мер по предотвращению остаточных рисков**,
21. запрещено **курить или использовать приборы с открытым пламенем** и использовать воспламеняющиеся материалы, если только не приняты все соответствующие меры техники безопасности,
22. запрещено подключать или **регулировать контрольные и блокирующие устройства, такие как рукоятки и подобное** во время работы машины, а также неуполномоченным работодателем лицам.



Пользователь в любом случае несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением указанных условий корректного использования. В случае возможных сомнений обращаться в Уполномоченный Центр Обслуживания.

РУССКИЙ

ГЛАВА 3 ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВСТУПЛЕНИЕ



Невыполнение норм и процедур техники безопасности может быть источником опасности и повреждений..

Машина должна использоваться при соблюдении окончательным пользователем следующего:

1. всех правил расположения оборудования в помещении и поведения людей, установленных действующими законами и применяемыми нормами, с особым вниманием по отношению к устройству, установленному в верхней части поставленного оборудования и к его подключению и функционированию;
2. всех дополнительных инструкций и предостережений, содержащихся в технической документации и чертежах, прилагаемых к машине.



За исключением случаев, в которых предусмотрено иное, **персонал, выполняющий установку, подключение, техническое обслуживание, повторную установку и повторное использование, выявление поломок или аварий, демонтаж,** должен быть **опытным**, обученным технике безопасности и оповещенным об остаточных рисках на уровне ответственных за техническое обслуживание.

ПОМЕЩЕНИЕ И РАБОЧИЕ МЕСТА

Рабочие помещения должны соответствовать требованиям директивы 89/654/CEE. В рабочий зоне не должны присутствовать посторонние предметы. **Работодатель**, в соответствии с директивой 89/391/CEE, касающейся принятия мер, направленных на повышение техники безопасности и охраны здоровья трудящихся во время работы, должен позаботиться об уничтожении или понижении остаточных рисков, указанных в данном руководстве.

РУССКИЙ

ПРЕДОСТОРЕЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ОСТАТОЧНЫХ РИСКОВ

ОСТАТОЧНЫЙ РИСК, ВЫЗВАННЫЙ СНЯТИЕМ ФИКСИРОВАННЫХ И СЪЕМНЫХ ЗАЩИТНЫХ ПРИСПОСОБЛЕНИЙ И РАБОТОЙ ВНУТРИ ВАННЫ



Ни в коем случае **оператор не должен пытаться открыть или снять фиксированные или съемные защитные приспособления или приборы.**

В моменты **сборки**, **технического обслуживания, замены дисков**, а также **во время всех дальнейших ручных операций,** при которых руки и другие части тела находятся в опасных зонах, присутствуют остаточные риски, состоящие в основном в:

1. **ударах об детали машины,**
2. **царапинах и/или ссадинах, полученных при контакте с шероховатыми деталями машины,**
3. **уколах об острые детали**

Оператор и специалист по техническому обслуживанию **должны быть подготовлены к ручным операциям, выполняемым при открытых предохранительных приспособлениях,** и должны быть оповещены о связанных с этим рисках, должны быть уполномочены ответственным лицом, а также должны использовать соответствующие средства индивидуальной защиты, такие как перчатки **с пятью пальцами, защищающие от царапин**.

ОСТАТОЧНЫЙ РИСК, СВЯЗАННЫЙ С ОПЕРАЦИЕЙ ПО ВЫГРУЗКЕ ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ 10-18 КГ



Во время операций по выгрузке пищевого продукта, **оператор должен установить миску на выходе продукта перед открытием окошка**. Затем, при закрытой и заблокированной верхней крышке, для облегчения выхода продукта, посредством непрерывного воздействия на устройство управления, оператор может произвести вращение диска.

Во время этой фазы и во время всех остальных фаз выгрузки, остается остаточный риск, связанный прежде всего **с:**

1. **выбросом пищевого продукта**

Оператор **должен всегда устанавливать миску соответствующего размера и должен держать посредством рукоятки слегка открытым боковоге выгрузное окошко, чтобы направлять пищевой продукт в миску**.

Кроме того, как оператор, так и другие лица, должны располагаться сбоку, а не спереди выгрузного отверстия.

ОСТАТОЧНЫЙ РИСК, СВЯЗАННЫЙ С ПРИМЕНЕНИЕМ ВОДЫ



Во время функционирования машина подключена к системе питьевой воды, позволящей осуществлять промывку обрабатываемого продукта. Вода и отходы обрабатываемого пищевого продукта сливаются с нижней или боковой части машины.

Во время этой фазы и в течение всего времени работы машины, остается остаточный риск, связанный прежде всего с:

3. **возможностью затопления,**
4. **брызгами воды.**

Независимо от расположения выгрузки, нижнего или бокового, машина всегда должны устанавливаться на колодец с муфтой для сбора воды

Кроме того, в случае, когда машина оснащена боковой выгрузкой, специалист по техническому обслуживанию **обязан вставить фильтр для сбора отходов, идущих от ванны, и вставить трубу для выгрузки** в боковой коллектор.

ЗАЩИТНЫЕ УСТРОЙСТВА МАШИНЫ



Защитные устройства и приспособления машины не следует снимать.

Если же они должны быть сняты в связи с ремонтом машины, **необходимо немедленно применить все меры по привлечению к этому внимания и по максимально возможному сокращению связанной с этим опасностью.**

Защитные устройства и приспособления машины должны быть установлены на место как только завершилась необходимость в их временном отсутствии.

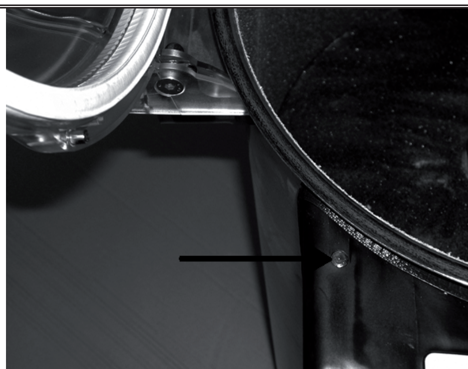
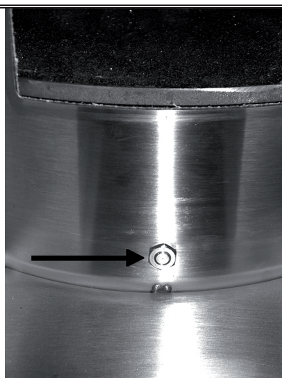
Все предохранительные и защитные устройства машины, как электрические так и механические, должны содержаться в идеальном состоянии и быть абсолютно надежными.

Передаточные механизмы машины полностью изолированы фиксированными защитными приспособлениями, которые предотвращают доступ к любым кинематическим цепям.

Для всех **устройств безопасности,** включающих детали системы управления и контроля, отвечающие за безопасность, использованы проверенные компоненты и применены проверенные принципы.

Основные защитные устройства и приспособления

1. учитывая то, каким образом используется машина и для чего она предназначена, ее подвижные части изолированы фиксированными и съемными защитными приспособлениями, расположенными таким образом, чтобы не допускать доступа в опасные точки.
2. на верхней прозрачной крышке расположен микровыключатель, прерывающий функционирование машины при открытии крышки,
3. на боковом выгрузном окошке расположен микровыключатель, прерывающий функционирование машины при открытии окошка. Держа рукоятку бокового выгрузного окошка и включая механизм управления на непрерывное действие можно вызвать вращение диска, способствующее выходу пищевого продукта.
4. внутреннее расстояние между краем абразивного диска или диска с щетками и внутренней поверхностью ванны ниже 6 мм.

Верхняя прозрачная крышка с микровыключателем **5 -10 -18 Кг**	Боковое выгрузное окошко с микровыключателем **10 -18 Кг**
	

ГЛАВА 4 ПЕРЕВОЗКА, УСТАНОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

РАБОЧИЕ МЕСТА И ОБЯЗАННОСТИ ОПЕРАТОРОВ

Как указано в руководстве по использованию, машина предусмотрена для управления ей **одним оператором,** обученным и оповещенном об остаточных рисках, и имеющим знания в области техники безопасности на уровне ответственных за техническое обслуживание.

Обычной рабочей зоной оператора является:

1. боковая часть машины напротив панели управления, рядом с ванной, для выполнения операций ручной загрузки и выгрузки и контролем за пищевым продуктом при нормальных условиях функционирования с фиксированными защитными **(где имеется)** приспособлениями и боковым выгрузным окошком в закрытом и заблокированном положении.
2. боковая часть машины со стороны панели управления, рядом с ванной; включая механизм управления на непрерывное действие и держа посредством рукоятки боковое выгрузное окошко слегка открытым для направления пищевого продукта в стоящую под окошком миску, с фиксированными защитными приспособлениями и прозрачной верхней крышкой в закрытом и заблокированном положении. **(только для варианта 10-18 КГ)**

ПЕРЕВОЗКА, ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Все операции по перевозке и перемещению должны выполняться **соответствующим образом подготовленным и обученным персоналом, который должен прочитать и понять** указания по технике безопасности, приведенные в данном руководстве по использованию.

Необходимо:



1. всегда выполнять перемещение и транспортировку машины когда она не загружена;
2. удостоверяться, что подъемные средства в состоянии надежно выдерживать вес и габариты груза и, что они являются утвержденного образца и регулярно проходят технический осмотр,
3. применить все необходимые меры для обеспечения максимальной стабильности средств и груза по отношению к их массе и центрам тяжести,
4. избегать резких толчков или ударов машины при перемещении и выгрузке,
5. перемещать непрерывными движениями, не толкая и не тряся машину.

РАСПАКОВКА, КАК ИЗБАВИТЬСЯ ОТ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА

Машины упакованы таким образом, чтобы в них не попадали жидкости, органические материи и живые существа: для этого они покрыты **полиэтиленовой упаковкой** и установлены на поддоны в соответствующих размеров.

Не выбрасывать упаковочный материал в окружающую среду, сохранять его для возможных перевозок или отправлять его на перерабатывающие фабрики.

Оценка биологической совместимости материалов, использованных для упаковки, входит в ответственность пользователя.

Работодатель обязан знать соответствующие действующие законы собственной страны и соблюдать их.

Запрещено и наказуемо выбрасывать машину и электрическое оснащение в окружающую среду.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ

СТАБИЛЬНОСТЬ

Машина спроектирована таким образом, чтобы, при предусмотренных условиях функционирования и с учетом климатических условий, ее можно было использовать **без риска переворачиваний, падений или несвоевременных смещений**.

Учитывая структуру и положение машины, она должна быть устойчивой без необходимости крепления к полу.

Все опорные ножки, расположенные на основании машины, должны опираться на прочную, равномерную и ровную поверхность.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ

Подключение к электрической сети должно соответствовать **относящимся к этому законам страны, в которой будет использоваться оборудование**.

В связи с этим **электрическое питание** должно соответствовать следующим техническим предписаниям:

1. тип и напряжение **электрического питания** всегда должны соответствовать данным, указанным на табличке машины. Применение слишком сильного напряжение ведет к невосполнимому повреждению компонентов.
2. **должен быть предусмотрен дифференциал** в координации с защитной цепью, в соответствии с законами и предписаниями, действующими в стране, в которой будет установлена машина;
3. **кабель электрического питания вне корпуса** машины должен быть проведен в подготовленных вами и должным образом защищенных местах;
4. при наличии **нулевого провода (N)** перед подключением к питанию электрического оснащения, вами должна быть обеспечена его непрерывность (подключен и свободен).
5. перед подключением к питанию электрического оснащения, вами должна быть обеспечена непрерывность (подключен и свободен) желто-зеленого проводника защитной эквипотенциальной цепи.

устройство секционирования электрического питания
Устройство секционирования электрического питания, как видно из описания схемы силовых цепей, переданной с машиной, предусмотрено для единого источника **питания машины.**
В случае несовместимости между розеткой сети и вилкой прибора **заменить розетку на подходящий тип при помощи персонала, занимающегося техническим обслуживанием.**
Устройство секционирования электрического питания позволяет **отделять (изолировать) электрическое оснащение машины** от сети питания, чтобы можно было осуществлять ремонт без риска получения ударов током.
Устройство секционирования может находиться в двух положениях:



OFF или "отключен", электрическое оснащение отделено от электрического питания



ON или "подключен", электрическое оснащение подключено к электрическому питанию

ПОДАЧА ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ

Подключение к системе подачи питьевой воды должно быть выполнено в соответствии **с соответствующими законами страны, в которой будет использоваться оборудование**. В связи с этим **подача питьевой воды должна** отвечать следующим техническим требованиям:

1. машина должна быть подключена **к трубопроводу подачи питьевой воды,**
2. шланг должен быть подсоединен **к крану, открывающему и закрывающему воду,**
3. **для защиты против сверхнапора** должно быть предусмотрено устройство защиты, соответствующее системе питьевой воды машины, для соответствия законодательным нормам и правилам страны установки оборудования,
4. **размеры коллектора подключения шланга**, прилагаемого к машине, **давление потока** и **температура воды** приведены в таблице с техническими данными. Если давление превышает максимально допустимое, необходимо установить клапан сброса давления,
5. сразу после подключения следует медленно открыть кран для проверки герметичности. При необходимости поправить гнездо прокладки и патрубок,
6. **шланг подачи питьевой воды** должен располагаться в подготовленном вами и должным образом защищенном месте.

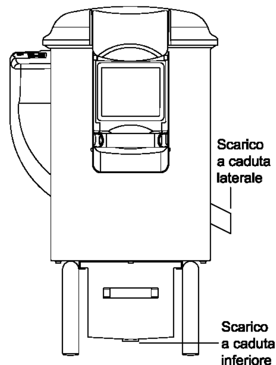
Устройство секционирования подачи питьевой воды

Устройство секционирования подачи воды не прилагается к машине и должно быть подготовлено пользователем. **Необходимо иметь один кран для открытия и закрытия воды.** Кран должен быть оснащен соответствующим патрубком, чтобы закручивать горловину на уплотнительную прокладку поставленного шланга.
Устройство секционирования подачи воды позволяет **отделять (изолировать) оснащение подачи питьевой воды машины** от системы подачи, чтобы можно было осуществлять ремонт без риска получения брызг воды.

ВЫПУСК ВОДЫ И ОТХОДОВ

Машина позволяет производить выпуск воды и соответствующих отходов от обработки продукта двумя способами:

1. **нижний слив**, машина должна быть установлена на колодец с муфтой, при этом необходимо убедиться в том, что выпускное отверстие ящика с отходами расположено точно по отношению к колодцу.
2. **боковой слив**, (стандарт для варианта 5 Кг для стола) в этом случае боковой коллектор выгрузки должен быть подключен к трубе (не поставляемой), через которую происходит выгрузка в колодец с муфтой. Необходимо установить фильтр для отделения отходов, поступающих из ванны, от сливаемой воды до попадания ее в колодец. От места подключения бокового коллектора до места подсоединения к системе сбора воды (колодец с муфтой) на трубе не должно быть складок, подъемов или изгибов, которые могли бы препятствовать сливу воды**. Выпускная труба** должна располагаться в подготовленном вами и должным образом защищенном месте.



Выпускаемая из машины вода не является питьевой, в связи с чем она должна направляться непосредственно в находящиеся в полу системы сбора.

РУССКИЙ

МОНТАЖ / ДЕМОНТАЖ



Операции по монтажу/ демонтажу любой детали машины **должны выполняться при неработающей машине и при вилке, отключенной от розетки и закрытом водопроводном кране**, то есть, при устройстве секционирования в положении OFF и при полностью опустощенной от воды и пищевых продуктов ванне.

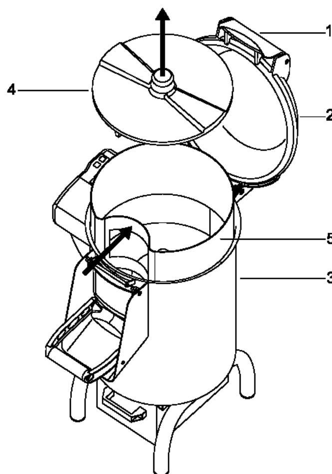
МОНТАЖ БОКОВОГО КОЛЛЕКТОРА ВЫГРУЗКИ

В случае если машина оснащена нижним сливом воды из ящика с отходами, **может быть предусмотрен боковой слив воды и отходов через выгрузной коллектор.** Это преобразование может быть выполнено только Уполномоченным Центром Обслуживания.

МОНТАЖ / ДЕМОНТАЖ ДИСКА И АБРАЗИВНОГО ПОЛОТНА ВНУТРИ ВАННЫ

1. потянуть вперед рукоятку **(1)** верхней прозрачной крышки **(2)** и поднять ее как можно больше,
2. удалить вручную возможные пищевые продукты, находящиеся в ванне **(3)**
3. захватить руками и поднять диск **(4),** находящийся в ванне, и вынуть его.
4. в точке расположения выпускного отверстия протолкнуть вручную абразивное полотно **(5)** внутрь ванны. Затем захватить его обеими руками, поднять его и полностью вынуть из ванны**.**

Операции по монтажу выполняются в порядке, обратном по отношению к описаннам выше операциям



РУССКИЙ



После установки диска, **убедиться в правильном сцеплении штыкового соединения с вращающейся осью.**

ОПИСАНИЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

Устройства управления спроектированы и выполнены так, чтобы быть надежными и прочными к нормальным рабочим воздействиям, к предусмотренным усилиям и внешним веществам. Кроме того, они хорошо видны, легко отличимы и помечены соответствующей маркировкой. Ниже приведены основные **устройства управления**:

ТИП / ЦВЕТ	ССЫЛКА / ОПИСАНИЕ
Кнопка / белый и черный	" ON/OFF " / основная кнопка включения и выключения панели управления
Кнопка / черный	" **O** " / кнопка останова машины
Кнопка / белый	" **I** " / кнопка импульсного пуска машины
Кнопка / белый	" ⊖ " / Кнопка пуска машины для непрерывного действия при открытом боковом выгрузном окошке при (где имеется)
Кнопка / белый	" + " / кнопка увеличения времени функционирования (на 10 сек.), для чего ее следует держать нажатой (на 1 сек.)
Кнопка / белый	" − " / кнопка уменьшения времени функционирования (на 10 сек.) для чего ее следует держать нажатой (на 1 сек.)
Дисплей / красный	Визуализация времени функционирования

ЗАПУСК / ОСТАНОВ
Запуск и останов с импульсом панели управления и дисплея возможен только при **специальном воздействии** на **предусмотренное для этого устройство управления**: белая и черная кнопка " ON/OFF ".

ВРЕМЯ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ
До запуска машины можно установить время функционирования только посредством **специального воздействия** на **предусмотренное для этого устройство управления**: белая кнопка "+" для увеличения времени или белая кнопка "−" для уменьшения времени.

ЗАПУСК
Импульсный пуск машины после включения возможен только при **специальном воздействии** на **соответствующее устройство управления**: белая кнопка "**I**" запуска машины.

ОСТАНОВ
Для останова работы машины без полного выключения дисплея, нажать на черную кнопку "**O**". "

ЗАПУСК НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ
Пуск машины для непрерывного действия возможен только при **специальном воздействии** на **соответствующее устройство управления**: белая кнопка " ⦵ " . Непрерывное действие используется при Используется в вариантах 10-18 Кг для операций выгрузки продукта. Если отпустить кнопку, машина остановится.

ОТСУТСТВИЕ НАПРЯЖЕНИЯ
В случае прерывания электрического питания или отключения машины от электрической сети, можно производить ее запуск, следуя соответствующей процедуре, **только после восстановления электрического питания или подключения к сети.**

ОТКРЫТИЕ ВЕРХНЕЙ ПРОЗРАЧНОЙ КРЫШКИ И БОКОВОГО ВЫГРУЗНОГО ОКОШКА
При поднятии верхней крышки или бокового выгрузного окошка (где имеется)машина немедленно останавливается в связи с подключением предохранительного микропереключателя. Машину можно запустить вновь лишь закрыв и заблокировав верхнюю крышку и боковое выгрузное окошко и выполнив затем операцию запуска.

РУССКИЙ

КОНТРОЛЬ И ПРОВЕРКИ ПЕРЕД ПУСКОМ В ХОД

ПРОВЕРКА / КОНТРОЛЬ ПЕРЕД ПУСКОМ В ХОД	СПОСОБЫ ВЫПОЛНЕНИЯ
Убедиться, что: ➢ **машина расположена над колодцем с муфтой для сбора воды** ➢ **ящик с фильтром для сбора отходов вставлен правильно** ➢ **в случае наличия коллектора бокового слива , что выпускная труба с фильтром для сбора отходов подсоединена и заблокирована зажимом**	Визуальный контроль указанных частей для определения правильного положения машины, ее частей и правильности подключения выпускной трубы. В противном случае обратиться в ремонтный отдел.
Убедиться в целостности: ➢ **фиксированных защитных приспособлений** ➢ **верхней прозрачной крышки** ➢ **бокового выгрузного окошка** (варианты 10-18 Кг) ➢ **выгрузного отверстия** ➢ **абразивного полотна** ➢ **корпуса машины**	Все фиксированные, съемные и другие защитные приспособления должны выполнять функции, для которых они предусмотрены. Производить визуальный контроль указанных деталей для проверки целостности их внешней поверхности. При первых признаках эрозии или поломки детали необходимо ее заменить. (обращаться в Уполномоченный Центр Обслуживания)
Убедиться в отсутствии: ➢ **на машине, в ванне и на выгрузном отверстии зоны выхода продукта** посторонних предметов (где имеется)	Визуальный контроль указанных частей для выявления отсутствия посторонних предметов, таких как, например, различные инструменты, тряпки и т.д. и отсутствия пищевых продуктов В случае наличия удалить их.
Убедиться в том, что: ➢ **подсоединение установки к системе питьевой воды выполнено правильно и в соответствии с требованиями** ➢ **кран питьевой воды открыт** ➢ **отсутствуют капли воды, выходящие из нижней части пластмассового корпуса, из верхней крышки или нижнего окошка**	Визуальный контроль указанных частей для выявления правильности подсоединения и отсутсвия указанных проблем В противном случае обратиться в ремонтный отдел.
Убедиться в чистоте: ➢ **внутренних частей машины** ➢ **внутреннего абразивного полотна, диска, внутренней части верхней прозрачной крышки, выгрузного окошка, выгрузного отверстия, сопла впуска питьевой воды в ванну** ➢ **внешней поверхности машины**	Необходимо визуально проверить все поверхности указанных деталей перед использованием машины, чтобы убедиться в их чистоте. Для визуального контроля внешних частей открыть верхнюю крышку. В случае наличия плесени или других загрязнений, произвести очистку следуя указаниям главы 5.
Убедиться в функционировании: ➢ **деталей системы управления / контроля системы безопасности;** ➢ **устройств управления.**	Все устройства должны выполнять функции, для которых они предусмотрены. Управлять непосредственно устройствами для выполнения ими необходимых функций. Исполнительные механизмы и все другие детали должны заменяться при первых признаках эрозии или поломки (обращаться в Уполномоченный Центр Обслуживания).

ПРОВЕРКА / КОНТРОЛЬ ПЕРЕД ПУСКОМ В ХОД	СПОСОБЫ ВЫПОЛНЕНИЯ
Убедиться в отсутствии: ➢ **необычных шумов при пуске в ход**	Во время проверки функционирования устройств управления, в случае наличия необычных шумов, вызванных, например, заеданиями или механическими поломками, немедленно остановить машину и обратиться в ремонтный отдел.

Для любого ремонта или замены поврежденных деталей **обращаться в ремонтный отдел**. Для замены должны использоваться фирменные детали производителя или, по крайней мере, детали, равные по качеству, надежности и характеристикам . Для уточнений обращаться в Уполномоченный Центр Обслуживания.

ЗАПУСК

Оператор машины может произвести ее запуск, учитывая следующее:

1. Положительный результат проверок ПРОВОДИМЫХ ПЕРЕД ЗАПУСКОМ, описанных выше,
2. Закрыть и заблокировать боковое выгрузное окошко, (варианты 10-18 Кг) придвинув его к корпусу машины и опустив рукоятку блокировки,
3. Вложить вручную пищевой продукт при открытой верхней прозрачной крышке в ванну. Наполнение должно выполняться в соответствии с пределами, установленными техническими данными машины,
4. Положительный результат проверок сопла впуска питьевой воды, которое не должно быть забито,
5. Закрыть и заблокировать верхнюю прозрачную крышку, придвинув ее к корпусу машины и опустив рукоятку блокировки,
6. Встать с боковой стороны машины и включить машину и дисплей, нажав на кнопку "ON OFF". Затем устновить время функционирования путем нажатия на кнопки "+" для увеличения времени или на "−" для уменьшения и произвести запуск посредством кнопки "**I**",
7. По завершению установленного времени машина останавливается и на дисплее появляется указание времени последней обработки. При необходимости вновь запустить машину слудовать указаниям предыдущего пункта или нажать на "I" для возобновления цикла. При необходимости остановить машину до завершения установленного времени, нажать на кнопку "**O**".

ВЫГРУЗКА КАРТОФЕЛЕЧИСТКИ 5 Кг

Открыть верхнюю прозрачную крышку и вынуть вручную пищевой продукт из ванны.

ВЫГРУЗКА УСТРОЙСТВА ДЛЯ ПРОМЫВКИ МИДИЙ 5Кг

Открыть верхнюю прозрачную крышку и поднять за рукоятку тарелку с пищевым продуктом

ВЫГРУЗКА КАРТОФЕЛЕЧИСТКИ И УСТРОЙСТВА ДЛЯ ПРОМЫВКИ МИДИЙ 10-18 Кг

Оператор машины может произвести выгрузки ванны, следую приведенным ниже указаниям:

1. установить миску соответствующих размеров на выходном отверстии,
2. разблокировать и открыть боковое выгрузное отверстие подняв для этого блокирующую рукоятку,
3. встать сбоку от выгрузного отверстия, а не перед ним, слегка открыть боковое выгрузное отверстие, чтобы направлять пищевые продукты в миску,
4. держать нажатой кнопку "⊖", для запуска вращения диска, способствующего выходу пищевого продукта,
5. для выгрузки пищевых продуктов, оставшихся на дне ванны, можно также открыть верхнюю прозрачную крышку и извлечь вручную пищевой продукт.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Операции по выключению должны выполняться в указанной ниже последовательности:

1. перед выключением полностью выгрузить содержимое из ванны,
2. остановить машину посредством нажатия кнопки "**OFF**",
3. закрыть кран питьевой воды отвинтить муфту трубы подачи питьевой воды от крана,
4. отсоединить вилку машины от розетки электрического питания,
5. произвести чистку машины

РУССКИЙ

ГЛАВА 5 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, ВЫЯВЛЕНИЕ НЕПОЛАДОК И ЧИСТКА

ТРЕБОВАНИЯ К СПЕЦИАЛИСТУ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

Под термином "**техническое обслуживание**" не должен подразумеваться только периодический контроль нормального функционирования машины, но также и анализ и последующее устранение всех причин, по которым машина выходит из действия.

Крайне необходимо, чтобы все виды **технического обслуживания, чистка, замена деталей и выявление неполадок,** выполняемые пользователем, **поручались опытным специалистам**, знающим и уполномоченным работодателем.

Все до единой операции по **технческому обслуживанию, чистке и замене деталей** должны выполняться непременно на полностью остановленной и изолированной от источников питания машине.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ, ПОИСКУ НЕПОЛАДОК И ЧИСТКЕ

СНЯТИЕ ЗАЩИТНЫХ ПРИСПОСОБЛЕНИЙ И/ ИЛИ УСТРОЙСТВ

Для выполнения определенных операций, о которых идет речь в данной **главе**, **нет необходимости снимать никакие фиксированные и съемные защитные приспособления.**

ОТКЛЮЧЕНИЕ ОТ ВНЕШНИХ ИСТОЧНИКОВ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

Перед выполнением любой операции по по **техническому обслуживанию, чистке и замене деталей** необходимо отсоединить и изолировать все внешние источники электрического питания.

1. Установить на "ноль" защитное устройство, расположенное в верхней части линии питания электрического оснащения.
2. Отключить устройство общего секционирования и защитить вилку при помощи специальных систем.
3. Закрыть кран питьевой воды
4. Ослабить и полностью отвинтить муфту шланга подачи пиьтевой воды от крана.

ВЫЯВЛЕНИЕ НЕПОЛАДОК ИЛИ ПОЛОМОК И РАЗБЛОКИРОВАНИЕ ПОДВИЖНЫХ ЧАСТЕЙ

Ниже перечислены операции по **выявлению неполадок или поломок и разблокированию подвижных частей,** которые могут **выполняться специалистом по техническому обслуживанию**

ТИП	ПРИЧИНЫ	СПОСОБ ВЫЯВЛЕНИЯ
Отсутствие напряжения в сети	Общий black out	Обратиться на фирму, поставляющую электроэнерию.
	Подключение предохранителей или термомагнитов, расположенных в верхней части линии электрического питания машины.	После устранения причин, которые повлекли за собой подключение защитного устройства, восстановить его. В случае неустранения проблемы, обратиться к электрику.
Прерывание функциониро-вания	Подключение внутреннего защитного устройства машин	Обратиться к электрику: после устранения причин, которые повлекли за собой подключение защитного устройства, восстановить его. **В случае подключения предохранителей** заменить их на такой тип той же модели, того же тарирования и характеристикой подключения.
	Разблокировка и открытие верхней прозрачной крышки или бокового выгрузного окошка (где имеется)	При разблокировки и открытии крышки или окошка машина немедленно останавливается поскольку подключаются предохранительные микровыключатели. Закрыть и заблокировать рукоятки крышки и окошка.
	Не выявленные причины	Обратиться непосредственно в Уполномоченный Центр Обслуживания
Машина не функциони-рует: диск не вращается	Отсутствие напряжения. Устройства секционирования установлены на " OFF ". Не установлено время обработки Подключение предохранителей или неработающие термомагниты. Не функционируют кнопки Поломка микровыключателей Ослабленный приводной ремень приводит к возникновению шумов и скрипа	Проверить и восстановить подачу электрической энергии. Поставить устройства секционирования в положение "ON" Запрограммировать таймер на панели управления Заменить предохранители, проверить состояние термомагнитных переключателей. Проверить работу кнопок и при необходимости обратиться непосредственно в Уполномоченный Центр Обслуживания. Обратиться непосредственно в Уполномоченный Центр Обслуживания Обратиться непосредственно в Уполномоченный Центр Обслуживания
Очистка картошки и промывка мидий не выполняются должным образом	Изношена поверхность диска Поверхность абразивного полотна, находящегося в ванне, изношена	Обратиться непосредственно в Уполномоченный Центр Обслуживания для замены Обратиться непосредственно в Уполномоченный Центр Обслуживания для замены

РУССКИЙ

Отсутствие питьевой воды в ванне во время функциони-рования	Не подключен шланг подачи питьевой вoы Кран закрыт Сопло впуска воды в ванну забито Поломка внутренней системы машины	Подсоединить шланг подачи питьевой воды, завинтить патрубок трубы на фитинг с внутренней резьбой крана Повернуть верхнюю часть по часовой стрелке для получения потока питьевой воды Прочистить отверстия сопла в соответствии с указаниями, при выключенной машине и изолированной от внешних источников энергии Обратиться непосредственно в Уполномоченный Центр Обслуживания
Наличие видимых капель воды или утечек на верхней и/или нижней поверхности машины	Фильтр отделения отходов забит Стальной ящик, расположенный в нижней части корпуса, плохо вставлен Наличие утечек на патрубке бокового выпуска	Произвести очистку следуя указаниям соответствующей главы Вставить до конца ящик, так чтобы выгрузка из ванны выполнялась полностью внутрь ящика Выпускная труба не вставлена правильно или не заблокирована зажимом
Наличие видимых капель воды или утечек на верхней и/или нижней поверхности машины	Патрубки шланга подачи питьевой воды не завинчены должным образом на кране или на машине Прокладка верхней прозрачной крышки изношена Прокладки нижнего выгрузного окошка изношены (варианты 10-18 Кг) Наличие утечек воды по периметру пластмассового корпуса Брызги воды, идущие от шланга, или утечки	Выключить машину, изолировать ее от внешних источников питания и завинтить патрубки на соответствующие фитинги с внутренней резьбой крана. В случае, если резьба патрубка повреждена или отсутствуют прокладки, обратиться непосредственно в Уполномоченный Центр Обслуживания Обратиться непосредственно в Уполномоченный Центр Обслуживания для замены Обратиться непосредственно в Уполномоченный Центр Обслуживания для замены Обратиться непосредственно в Уполномоченный Центр Обслуживания Шланг с дырками или трещинами, обратиться непосредственно в Уполномоченный Центр Обслуживания для замены. Заменять шланг по крайней мере каждые 3 года

РУССКИЙ

ВНЕОЧЕРЕДНОЙ РЕМОНТ

Для осуществления **внеочередного ремонта** вследствие поломок, механических или электрических повреждений (например, натяжения ремней передачи и т.д.), необходимо обращаться непосредственно в Уполномоченый Центр Обслуживания. **Инструкции по внеочередному ремонту не предусмотрены в данном руководстве по использованию,** поскольку должны специально запрашиваться непосредственно у производителя.

ЧИСТКА



Запрещено чистить вручную органы и детали в движении.
Все операции по чистке должны выполняться непременно только **после выгрузки из машины обрабатываемого пищевого продукта и после изоляции ее от внешних источников электрического питания и энергии.**
Машину, электрическое оборудование и приборы машины **нельзя мыть водой, тем более используя струи любого типа и количества, следовательно, без "ведра", "резины" и "губки**". Никогда не ставить машину непосредственно в раковину или под кран.

Что касается гигиены, машина и соответствующее оборудование классифицированы в отношении предусмотренного использования как уровень 2 (два): машина, в результате оценки гигиенического риска, признана отвечающей соответствующим международным требованиям, но требует периодической разборки для чистки.

ЧАСТОТА	ПЕРСОНАЛ	СПОСОБ
В конце каждой рабочей смены и, в любом случае, перед ежедневным использованием.	Оператор	Все поверхности и детали машины, соприкасающиеся с пищевым продуктом, то есть, **пищевые зоны** (внутренняя поверхность ванны, верхней прозрачной крышки, бокового выгрузного окошка, дисков и **зоны попадания брызг** (внешняя поверхность машины), необходимо чистить и дезинфецировать приведенным ниже способом. 1. извлечь из ванны все пищевые продукты, 2. закрыть и заблокировать верхнюю прозрачную крышку и боковое выгрузное окошко и произвести цикл обработки в теч. мин. 10 секунд с подключнной питьевой водой, но без пищевого продукта, 3. разблокировать и открыть верхнюю прозрачную крышку и боковое выгрузное окошко и вынуть как диск, расположенный в глубине ванны, так и абразивное полотно, покрывающее внутреннюю поверхность ванны, 4. для облегчения снятия полотна следует сначала начать поднимать его с поверхности ванны в ее передней части рядом с выгрузным отверстием, а потом с других сторон, 5. закрыть и заблокировать верхнюю прозрачную крышку и боковое выгрузное окошко и произвести цикл обработки в теч. мин. 10 секунд с подключенной питьевой водой, но без пищевого продукта, 6. вынуть стальной ящик, находящийся в нижней части корпуса, и удалить из него отходы производства. Если имеется боковой слив, сделать то же самое с фильтром, вставленным в сливную трубу. 7. помыть диск и абразивное полотно под струей питьевой воды, 8. Дбразивную тарелку нельзя мыть в посудомоечной машине 9. разблокировать и открыть крышку и боковое окошко и: ➢ **Удалить с поверхности возможные остатки пищевого продукта** (например, при помощи пластмассовых скребков);

ЧАСТОТА	ПЕРСОНАЛ	СПОСОБ
		➢ **Очистить все поверхности пищевой зоны и зоны попадания брызг мягкой влажной тряпкой** (с тряпки не должно капать) и **водой с растворенным в ней моющим средством** (прекрасно подойдет обычное мыло для посуды). Не замачивать. Использовать специальные средства для стали, они должны быть жидкими (не в виде крема или пасты и, в любом случае, не должны быть абразивными) и, прежде всего, не должны содержать хлор. Для удаления жирных веществ можно использовать денатурированный спирт. ➢ **Сполоснуть теплой чистой водой, затем вытереть все поверхности пищевой зоны и зоны попадания брызг** мягкой тряпкой, не оставляющей ворсинок. ➢ **Последующая сборка** должна выполняться только в связи с рабочей потребностью. Хранить детали завернутыми в мягкую тряпку, не оставляющую ворсинки. **ПЕРИОДЫ ДЛИТЕЛЬНОГО БЕЗДЕЙСТВИЯ** Во время **периодов длительного бездействия** машины следует энергично протирать все поверхности из стали (особенно нержавеющей) тряпкой, пропитанной вазелиновым маслом, для образования защитного слоя. **ЧТО НЕЛЬЗЯ ДЕЛАТЬ ДО ИЛИ ВО ВРЕМЯ ЧИСТКИ:** ➢ Дотрагиваться до подвижных деталей, не убедившись предварительно в их останове; ➢ Дотрагиваться до подвижных деталей, не установив машину в безопасное положение (блокировка в положении «ноль» устройств секционирования электрического питания) **ВЕЩЕСТВА, КОТОРЫЕ НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ:** ➢ Сжатый воздух со струей, направленной в сторону машины; ➢ Очиститель под напором или непрерывной струей воды; ➢ Паровые приборы или струи воды под напором; ➢ Моющие средства, содержащие ХЛОР (даже разбавленный) или его соединения, такие как: хлорка, соляная кислота, вещества для прочистки стоков, вещества для чистки мрамора, любые декальцифицирующие вещества и т.д. Они могут непоправимо разъесть сталь, вызвать появление пятен и окисление. Даже испарения данных веществ могут вызвать окисление и даже ржавение стали; ➢ Металлические губки, щетки или чистящие диски абразивные, выполненные из других металлов и сплавов (например из обычной стали, аллюминия, меди, и т.д.) или инструменты, которые ранее использовались для чистки других металлов и сплавов; ➢ порошковые абразивные чистящие средства; ➢ бензин, растворители, воспламеняющиеся и/или коррозивные жидкости; ➢ вещества, применяющиеся для чистки серебра.

ГЛАВА 6 УНИЧТОЖЕНИЕ



Наличие на машине изображения перечеркнутого мусорного бака указывает на то, что по завершению службы машины она должна быть передана для уничтожения в специализиронные центры



Передача данного оборудования на дифференцированный сбор отходов по завершению периода его использования организуется производителем. Следовательно, когда пользователь решит избавиться от данного оборудования, он должен будет обратиться к производителю и следовать установленному им порядку раздельного сбора отходов вышедших из эксплуатации приборов.
Должным образом произведенный дифференцированный сбор отходов для дальнейшей отправки вышедших из эксплуатации приборов на переработку, обработку и уничтожение совместимыми с окружающей средой способами, способствует избежанию отрицательного воздействия на окружающую среду и здоровье и облегчает переработку и повторное использование материалов, из которых состоит оборудование.
В машине отсутствуют опасные вещества.



Выброс изделия его владельцем в окружающую среду влечет за собой применение административных санкций, предусмотренных законом.

ГЛАВА 7 ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ МАТЕРИАЛЫ

В зависимости от потребностей функционирования и производства, машина может быть выполнена из различных материалов.

УЗЕЛ	ТИП МАТЕРИАЛА		
	Анодирован-ный алюминий	Нержавеющая сталь AISI 304	Пластмасса для пищевых продуктов
Корпус машины и ванна		●	
Выгрузное отверстие варианты 10-18 Кг		●	
Верхняя прозрачная крышка			●
Шланг подачи питьевой воды			●
Боковое выгрузное окошко			●
Ящик для отходов и фильтр для отходов		●	
Диск для чистки картошки	●		
Диск для промывки мидий			●

SCHEDE ELETTRONICHE
ELECTRONIC CARDS
FICHAS ELECTRÓNICAS
FICHES ELECTRONIQUES
LEITERPLATTEN
ЭЛЕКТРОННЫЕ СХЕМЫ

1 N PE AC 230V 50Hz

U - W = motore
A = 2 AC 230V 50Hz

U - W = motor
A = 2 AC 230V 50Hz

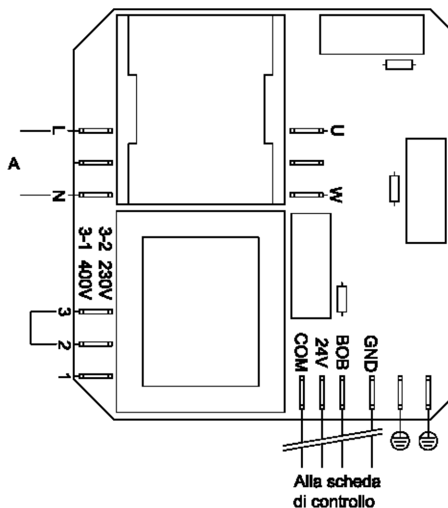
U - W = motor
A = 2 AC 230V 50Hz

U - W = moteur
A = 2 AC 230V 50Hz

U - W = motor
A = 2 AC 230V 50Hz

U - W = мотор
A = 2 AC 230V 50Hz

FA-6P-P 230V



3 PE AC 400V 50Hz

U - V- W = motore
A = 3 AC 400V 50Hz

U - V- W = motor
A = 3 AC 400V 50Hz

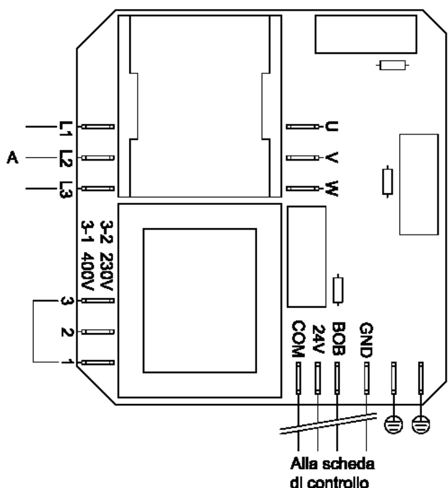
U - V- W = motor
A = 3 AC 400V 50Hz

U - V- W = moteur
A = 3 AC 400V 50Hz

U - V- W = motor
A = 3 AC 400V 50Hz

U - V- W = мотор
A = 3 AC 400V 50Hz

FA-6P-P 400V



FA-6P-ER

SQ1 = micro interruttore di sicurezza
SQ2 = micro interruttore di sicurezza
EV = elettrovalvola
F1 = fusibile 500mA
F2 = fusibile 5A

SQ1 = safety micro switch
SQ2 = safety micro switch
EV = electric valve
F1 = fuse 500mA
F2 = fuse 5A

SQ1 = micro interruptor de seguridad
SQ2 = micro interruptor de seguridad
EV = electrovalvula
F1 = fusible 500mA
F2 = fusible 5A

SQ1 = micro-interrupteur de sécurité
SQ2 = micro-interrupteur de sécurité
EV = électrovalve
F1 = fusible 500mA
F2 = fusible 5A

SQ1 = Sicherheitsmikro
SQ2 = Sicherheitsmikro
EV = Elektroventil
F1 = Sicherung 500mA
F2 = Sicherung 5A

SQ1 = защитный микровыключатель
SQ2 = защитный микровыключатель
EV = электроклапан
F1 = предохранитель 500mA
F2 = предохранитель 5A

